CARACAS EN ALPARGATAS



JESSICA DOS SANTOS JARDIM

Fotografías de Albert Cañas

Fundación Editorial el perro y la rana

MISIÓN Cultura Venezuela ¡Corazón adentro!





CARACAS EN ALPARGATAS

Fundación Editorial



el perro y la rana

Centro Simón Bolívar, Torre Norte, piso 21, El Silencio,
Caracas - Venezuela 1010.
Teléfonos: (0212) 768.8300 / 768.8399

Correos electrónicos
atencionalescritorfepr@gmail.com
comunicacionesperroyrana@gmail.com

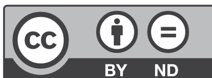
Páginas web
www.elperroylarana.gob.ve
www.mincultura.gob.ve

Redes sociales
Twitter: @perroyranalibro
Facebook: Fundación Editorial Escuela El perro y la rana

Edición y corrección
Yanuva León

Diseño y diagramación
Aarón Lares

Hecho el Depósito de Ley
Depósito legal: DC2019000125 / ISBN: 978-980-14-4247-9





CARACAS EN ALPARGATAS



JESSICA DOS SANTOS JARDIM

Fotografías de Albert Cañas

Jessica Dos Santos Jardim
(Caracas, 1989)

Cronista, periodista y docente universitaria. Licenciada en Comunicación Social por la Universidad Central de Venezuela. Es profesora de Periodismo Interpretativo en la Universidad Católica Santa Rosa. Ha ejercido como periodista en La Radio del Sur y la revista *Épale CCS*, entre otros medios. Es autora de las columnas "El Último Round", en el portal web *15 y Último,* y "En esta esquina", en la revista digital *Desafíos.* Fue ganadora del Premio de Periodismo Aníbal Nazoa, 2014, mención Impreso, y merecedora de una mención especial del Premio Nacional de Periodismo Simón Bolívar, mención Radio en los años 2016 y 2018.





Albert Cañas
(Caracas, 1984)

Periodista, fotógrafo y docente. Egresado del Instituto Universitario Jesús Obrero en Educación mención Integral, y de la Universidad Católica Santa Rosa como comunicador social. Actualmente forma parte del equipo de periodistas del semanario *Ciudad CCS* en el área de investigación. Se confiesa enamorado de su ciudad y escudriña entre calles, esquinas y transeúntes para capturar imágenes que logren conmover al espectador con las maravillas ocultas en el devenir cotidiano. Está convencido de que “el mundo es como decides verlo”.

CIUDAD DE CICATRICES

Hoy Caracas carga con las cicatrices de haber nacido en rebelión pero fue dividida en dos: una donde, mal que bien, había servicios y espacios para el disfrute, y otra arrojada en los lechos de la montaña, de los cerros, de los barrios, obviados por décadas.

Los caraqueños de allá y los de acá seguimos soñando, como decía el odiado y amado José Ignacio Cabrujas, con "inaugurar la ciudad, una ciudad que se parezca a nosotros mismos; lo cual es virtualmente imposible, pero aún es un delirio colectivo".

Para Aquiles Nazoa, Caracas conserva "su antigua sencillez de campanario", aunque nuestros ojos "ya nunca más verán los techos rojos que te dieron prestigio literario. Pero enferma de snob cosmopolita, te dio por transformarte –¡pobrecita!– en una Nueva York de a cuatro reales. Y así llegar lograste a lo que hoy eres: una Babel de radios y choferes, ¡y ese montón de Casas Regionales!".

Sin embargo, en la ciudad, a todas estas, nada parece ser definitivo, todo tiene un halo a provisional, aunque algunas cosas parecen acercarse dulcemente a lo que se considera eterno:

"Me gusta su gente, a la cual me siento muy parecido, me gustan sus mujeres tiernas y bravas, y me gusta su locura sin límites y su sentido experimental de la vida. Pocas cosas me gustan tanto en este mundo como el color del Ávila al atardecer. Pero el prodigio mayor de Caracas es que en medio del hierro y el asfalto y los embotellamientos de tránsito, la ciudad conserva todavía en su corazón la nostalgia del campo", confesó Gabriel García Márquez.

Pero, de no ser así, pues hasta lo temporal merece un espacio en nuestra memoria: Al fin y al cabo, la Caracas de ayer y hoy requiere que la conozcamos, que podamos recorrerla en alpargatas… aunque para entenderla y amarla se necesite mucho más que un joropo.

LA AUTORA





EL ORIGEN

Dicen, porque no existe documento alguno que lo avale, que Caracas fue "fundada" por Diego de Lozada el 25 de julio de 1567. Sin embargo, desde hace cinco años su busto no figura en la plaza que solía llevar su nombre en la parroquia 23 de Enero de Caracas. Los habitantes de la zona decidieron, a través de una consulta popular, tumbarla y rebautizar el espacio como la Plaza del Combatiente Revolucionario, pues consideraron que rendirle homenaje a Diego de Lozada era un acto de agravio a la venezolanidad y a los pueblos indígenas que él mismo asesinó. Una opinión parecida a la de nuestro pintor y dramaturgo César Rengifo, cuando en 1975 rechazó la Orden Diego de Lozada (inventada por AD y Copei) por considerarla colonialista.

Desde 1498 los españoles juraron que habían "descubierto" las costas venezolanas y empezaron, salvajemente, a colonizarnos. En 1558 se aventuraron a expandir, aún más, sus garras y pretendieron llegar a lo que hoy conocemos como Caracas. Nuestras tribus indígenas lograron resistir durante varias décadas, pero, en 1567, una "expedición" (así le decía la historiografía oficial a uno en el liceo) proveniente de El Tocuyo, y precedida por el fulano Diego de Lozada, logró dominarnos por la fuerza e imponernos el absurdo nombre de "Santiago de León de Caracas". Santiago, por el apóstol tradicional de la reconquista española, que era el santo militar de España; León, por el nombre del gobernador de la provincia para ese momento, Ponce de León; y Caracas, porque así se llamaban los pueblos indígenas que habitaban nuestro valle. El mismo valle que se encontraba (encuentra) cubierto de una especie vegetal maravillosa, conocida como pira, que los indígenas llamaban "caracas".

En ese momento los colonizadores decidieron que fuera esta, y no otra, la "capital" de Venezuela. ¡Se salvaron Coro y El Tocuyo! La vulnerabilidad, por su cercanía al mar, y el constante ataque de los piratas hizo que perdieran su condición de capital, cediendo a la entonces plácida y protegida Caracas la provincia de la Capitanía General. Igual, la protección no duró mucho si tomamos en cuenta el intento de invasión fallido por parte del inglés Amyas Preston, quien, al mando de 500 hombres, logra asaltar y,

posteriormente, quemar la ciudad. Por eso, en 1678 se empezó a construir, sin que llegase a terminarse nunca, una muralla defensiva que pretendía circundar todita la ciudad, o sea, sus ¿25 cuadras?

Caracas en 25 cuadras

Caracas no dejó de ser un gran valle agrícola, pero con la llegada de los conquistadores, junto a nuestros verdaderos cultivos indígenas tradicionales, se empezó a sembrar trigo, avena, caña de azúcar, frutas y hortalizas de España. Para comienzos del siglo XVIII, Sabana Grande era un gran sembradío de fresas y naranjas; Maripérez era una vasta zona de cultivos, con huertas y maizales; La Pastora, un inmenso algodonal. Desde lo que hoy conocemos como El Paraíso hasta los límites de Antímano estaba destinado a la caña de azúcar y el trigo, que un molino transformaba en harina para exportar (aunque los ratones y las ratas que llegaban en los barcos españoles destruyeron hasta un tercio de nuestras cosechas); Macarao era tierra de duraznos y en Chacao se cultivaba arroz.

En 1577, dibujaron el primer plano urbano de la ciudad, diseñado de acuerdo a las fulanas Ordenanzas de Felipe II: un documento que definía, nada más y nada menos, el orden que se les debía dar a los "descubrimientos, poblaciones y pacificaciones" de los españoles en nuestra América. Entonces, los españoles llevaron a cabo la más grande empresa de creación de ciudades de la historia, de acuerdo a un modelo común: la "cuadrícula", según la cual Caracas quedó dividida en 4 calles y 25 cuadras fundacionales alrededor de una plaza mayor.

Para fundarla escogieron la explanada, ligeramente pendiente, llamada Catuchaquao (Catuche), por el nombre de una quebrada que pasaba cerca. Este nombre significa "la quebrada del guanábano". Las primeras cuadras fueron: Catedral (bautizada el día que llegó el primer obispo a la ciudad), Altagracia y La Candelaria. Por cierto, La Candelaria era el extrarradio, luego lo fue La Pastora, luego Antímano o El Valle, luego Chacaíto y La California. Y así fue creciendo la ciudad: a pedazos.

Y todo tenía dueño

Junto a la "fundación" de Caracas se empezó a repartir y vender a diversos pobladores (los adinerados, ricos, poderosos) pedazos de la ciudad. Los colonizadores se atrevieron a ponerle precio y entregar lo que no era suyo, lo que era nuestro, de todos y de nadie a la vez. El primer propietario fue Manuel de Figueredo, a quien los españoles, por la insignificante y maldita suma de 15 pesos de oro, le adjudicaron toda la hoya del Catuche, desde lo alto del cerro hasta lo llano, y también la vertiente norte (poco, o nada, importó que de ahí se surtiese de agua una buena parte de los habitantes del valle).

Para la segunda mitad del siglo XVIII, toda la falda sur de la serranía también tenía dueño: Juan Nicolás de Ponte era el amo y señor del extenso potrero de Apolinar y de las vertientes occidentales de la quebrada de Cotiza.

Por otra parte, Manuel de Urbina poseía todo lo que se hallaba entre las quebradas de Cotiza y de Gamboa; y el famoso Juan de Ávila disfrutaba de todo lo comprendido entre el alto de Papelón, las quebradas de Cuño, o de Las Barrancas, y la quebrada Chacaíto, hasta la cumbre donde se avista el mar, es decir, todo "el cerro de Ávila", que se llamó así por "pertenecerle" a él (hasta que el presidente Hugo Chávez se empeñó en cambiarle el nombre).

¿Y la modernidad?

La imagen colonial de Caracas no cambió sino hasta 1870, cuando llegó el entonces presidente, Antonio Guzmán Blanco, con su "maravillosa" idea de hacer una "Caracas de un solo piso que se asemejara a una diminuta París". ¿Y por qué teníamos que tener un solo piso? El terremoto de 1812 provocó que tres cuartas partes de la ciudad se quedara sin casas, entonces los caraqueños empezaron a construir viviendas de un solo piso por miedo a otros movimientos telúricos. Y, más o menos, ¿en qué nos parecíamos nosotros a los franceses?

Probablemente en nada, pero el hecho es que Guzmán Blanco derribó templos y conventos para construir obras como el Teatro Guzmán Blanco (1881, hoy Teatro Municipal) y remodeló la Plaza Mayor –donde funcionaba un mercado– para convertirla en lo que hoy es la Plaza Bolívar. También contrató la construcción del Palacio Federal Legislativo (1877) y la remodelación de la fachada del Palacio de las Academias (1875), todo a

imagen y semejanza de las renombradas obras de la arquitectura europea. Dentro de este programa se reformuló también el Paseo Guzmán Blanco (1875, luego Paseo El Calvario y hoy Parque Ezequiel Zamora), colocándole jardines, caminatas y esculturas, incluida una de él. Sí, sí, el humilde Guzmán Blanco mandó a hacer toda una capilla neogótica y muy afrancesada donde hubiese una estatua en su honor, una escultura que el sabroso humor venezolano bautizó como la estatua del "manganzón".

El presidente Cipriano Castro continuó las obras, pero fue el dictador Juan Vicente Gómez quien dedicó todos los fondos públicos a obras de infraestructura: vías, trenes, puentes y túneles a lo largo del territorio nacional. A su vez, activó el tranvía como sistema de transporte público. También realizó trabajos para la incorporación de la red eléctrica en Caracas, direccionando las aguas servidas a los ríos cercanos (he aquí los orígenes de la contaminación del río Guaire, El Valle y las demás quebradas que atraviesan la ciudad).

Continuó la extensión y empezó la división

En 1928 comienzan a aparecer nuevos desarrollos en las periferias que hoy conocemos como La Florida. Las haciendas de las cercanías (Blandín y Mosquera, entre otras) fueron parceladas por grandes urbanizadores que mandaron a construir casas "estilo americano", que terminaron siendo vendidas a extranjeros por la renuencia de los caraqueños a irse a vivir "lejos del centro".

Unos años después ocurrió lo mismo, cuando a los adinerados se les presenta una nueva oportunidad de vivir en la tranquilidad del campo, pero cerca de la ciudad, en la urbanización Altamira, promovida por Luis Roche en los terrenos de la hacienda El Paraíso. La cosa iba tan en serio que se construyó, en 1945, una plaza para que sirviera de atractivo a la nueva urbanización. La plaza Altamira posteriormente cambió su nombre a plaza Francia por un convenio entre las ciudades de Caracas y París, para tener una plaza Francia en Caracas y una plaza Venezuela en París.

Al mismo tiempo que esto sucede en las periferias del este, el inicio del funcionamiento del Banco Obrero, en 1928, contribuye a la construcción de casas pobres para obreros de ingresos medios y bajos en la zona de San Agustín del Sur: se hace cada vez más tangible la división de clases.

El Plan Rotival y la división definitiva

Hasta que entre 1936 y 1939 es presentado el Plan Monumental para Caracas o Plan Rotival, el cual traería como consecuencia –con su parcial aplicación– la fragmentación de Caracas en dos ciudades: la del este y la del oeste.

El plan era impulsado por los urbanistas franceses Maurice Rotival, Jacques Lambert y Henri Prost, quienes supieron aprovechar muy bien el llamado "*boom* petrolero" de Venezuela. El proyecto, que prestaba especial atención al tema vial (Caracas ya estaba rebasada por 6.013 vehículos con un crecimiento anual de 30%), creaba avenidas centrales, grandes paseos, edificios oficiales, zonas industriales, para las clases altas. Pero con el inicio de la Segunda Guerra Mundial, Rotival se marcha de Venezuela y, al poco tiempo, el país cambia de gobierno y empieza el estilo *american way.*

A lo *american way*

La época de la posguerra trajo a Caracas una gran cantidad de inmigrantes, mano de obra que construyó (y, a veces, también se alojó en) urbanizaciones emergentes como Bello Monte, San Bernardino, Chacaíto, la avenida Presidente Medina (esa avenida Victoria que aún conserva la arquitectura y las maneras de los inmigrantes italianos que la construyeron), La Candelaria (el reducto de los canarios, primero, y de los gallegos, después) y La Carlota. Sin contar el sinfín de fuentes de soda que, años después, se convirtieron en restaurantes que han hecho que la comida española e italiana tenga espacios casi inamovibles en nuestra ciudad. Por cierto, San Bernardino luego se hizo una especie de "distrito médico", hasta que los cambios en la normativa sanitaria mundial recomendaron la construcción de centros de atención primaria y especializada a lo largo de toda la ciudad, y así nacieron los hospitales Pérez Carreño y Domingo Luciani.

A la par, fueron creciendo y consolidándose distintas infraestructuras, algunas pensadas para el "turismo" y basadas en la "modernidad" gringa: la Fuente Monumental de Plaza Venezuela (1952), el Hotel Tamanaco (1953), la Concha Acústica (1954), El Helicoide (1955, diseñado como una especie de centro comercial futurista que incorporaba en su interior el tránsito vehicular, ¡ja!), el Hotel Humboldt (1956), la hacienda Ibarra, que terminaría transformándose en la Universidad Central de Venezuela (1946-1956), el

Hipódromo La Rinconada (1957). Veinte años después jugarían a crear el Club Ítalo, Los Campitos y el Poliedro de Caracas para el sano esparcimiento de "todos". ¡Ah!, sí, sí, y el Paseo Los Próceres (1957). Además, llegaron los teatros y cines con sus nombres norteamericanos: Imperial, Broadway, Castellana, Metropolitano, Palace, Las Palmas, El Conde, Radio City, París, Junín y el Teatro del Este.

Y nos volvimos... grises

No fue sino hasta 1958 que los "planificadores" de Caracas notaron que sufríamos de algo que denominaron "índice deficitario de zonas verdes", y dele antibióticos a eso: en 1958 se propuso el Plan General de Parques para el Área Metropolitana, que incluyó el Parque del Este (1958-1964) y la refacción o consolidación de otros, como el Parque del Oeste, el Parque Zoológico El Pinar, el Zoológico de Caricuao, el Parque Los Chorros, la remodelación del Parque Los Caobos y el paseo El Calvario, las Cuevas del Indio y algunas plazas como la Plaza Bicentenaria (igual, lamentablemente en los años 90 llegaron los centros comerciales y ¿áreas verdes para qué?).

Ante el amenazador crecimiento de la ciudad, las comisiones de "planificación" urbana también decidieron crear el Metro, "la gran solución para Caracas", ¡ujúm!, como también se suponía que en Sabana Grande "siempre sería de día".

Pero todo seguía complicado entonces: autopistas, viaductos y distribuidores para todo el mundo. Aparecen la autopista La Araña-Caricuao, la avenida Boyacá (por todos conocida como Cota Mil), el segundo piso de la Autopista del Este, la avenida Libertador, que es la única que entierra canales de velocidad dentro de la ciudad y que se implantó sin miramientos en la zona norte entre Maripérez y Chacao (a su paso se demolieron edificios, casas y se inhabilitaron calles que se convirtieron en eso que hoy conocemos como "calles ciegas"); la avenida Intercomunal de El Valle, la autopista Prados del Este-Baruta-La Trinidad, y los distribuidores Baralt, El Pulpo, La Araña y El Ciempiés.

Y aun así, no nos dimos abasto

El crecimiento poblacional también se dio en todas las direcciones, llenando las cinco vertientes del valle. En el suroeste aparece la urbanización Caricuao, y la avenida Intercomunal de El Valle vio cómo, en su recorrido, se levantaban las barriadas de nuestras clases pobres. ¿Cuáles? Las que agarraron sus recuerdos, su cuatro, su cultura, su fuerza física, para venirse en busca de unas supuestas “mejores condiciones de vida”. Dejaron los campos en manos de futuros latifundistas y se vinieron a Caracas a construir en las llamadas “periferias” de esta ciudad de concreto que nunca les abrió la puerta delantera.



ENTRE ÁRBOLES Y CACIQUES



La mayoría de los rincones de la ciudad posee nombres con raíces indígenas (Guarataro, Caricuao, Chacao, Baruta, Mariches, etc.) que a veces se entremezclan con especies vegetales: *turmero* llamaban los indígenas al ocumo, y *catuchas* a los árboles que hoy bordean la quebrada Catuche. Pero, ¿somos conscientes de nuestra historia?

Diez estados con nombre indígena

La historiografía oficial, dominante, construida y afianzada a lo largo de los siglos XIX y XX, exterminó totalmente nuestras raíces indígenas, para vendernos que Venezuela empezó el 2 de agosto de 1498 con el tercer viaje y posterior saqueo de Cristóbal Colón o, a lo sumo, con la gesta emancipadora encabezada por el Libertador, Simón Bolívar.

Pero, afortunadamente, nuestro pasado aborigen aún posee una marcada presencia en la cotidianidad. Por ejemplo, según explica el libro *Origen de los nombres de los estados y municipios de Venezuela,* editado en el año 1994, aproximadamente el 40% de nuestros estados (diez entidades) tiene un nombre de origen indígena, seguido por un 20% de origen latino, 16% de origen vasco y 12% de origen griego.

ENTIDAD	ORIGEN INDÍGENA	SIGNIFICADO
APURE	**Caribe**	En lengua caribe designa al "olivo silvestre", un arbusto que produce un fruto de color escarlata.
ARAGUA	**Cumanagoto**	En lengua cumanagoto designa a los "chaguaramos".
BARINAS	**Chibcha**	En lengua chibcha designa un viento fuerte, que sopla en la época lluviosa, desde los valles del río Santo Domingo hasta la región andina.
CARABOBO	**Caribe**	En lengua caribe designa la palmera jipijapa, utilizada para confeccionar sombreros.

ENTIDAD	ORIGEN INDÍGENA	SIGNIFICADO
COJEDES	**Caribe**	Es un topónimo de origen caribe que proviene de las voces: *coa,* que significa "pueblo", "gente", "nación" y *heri,* que equivale a "ollas cocidas", "cerámica". De donde se puede deducir que Cojedes significa "pueblo de cerámica".
DELTA AMACURO	**Guarao**	Amacuro proviene de *amacoro* y significa "la presencia de la cotorra", ave abundante en las bocas del río Orinoco.
GUÁRICO	**Arahuaco**	En lengua arahuaco designa al "carocaro", un árbol de gran tamaño que abunda en las tierras calientes del país y cuya semilla se come el ganado.

ENTIDAD	ORIGEN INDÍGENA	SIGNIFICADO
TÁCHIRA	**Timotocuica**	Proviene del término *tachure,* con el cual se identifica una planta de color morado conocida como "tua túa".
YARACUY	**Caribe**	En lengua caribe así se conoce la planta "carata", cuyas hojas se usan para techumbre, pero en voz jirajara significa "lugar donde las aguas están lejanas".
ZULIA	**Chibcha**	En lengua chibcha así se denomina una planta exótica conocida como palomita, y cultivada tanto en Colombia como en el occidente de Venezuela, para obtener flores azules.

Ningún Santiago de León

Como se sabe, Caracas posee la particularidad de que su propio nombre proviene de una voz indígena. Recordemos que en 1567 una "expedición" precedida por Diego de Lozada, nos bautizó a la fuerza con el nombre Santiago de León de Caracas.

En este sentido, el psicólogo venezolano Erick Rodríguez explica: "Los que no pertenecían a esa clase hacendada que dominaba el valle, los que no llamaban a la ciudad con su nombre completo y rimbombante (siempre hemos sido los más), adoptaron esta forma de contraer el topónimo y hacer más fácil la comunicación: una forma de resistencia, aunque pasiva. Sin embargo, los caraqueños de hoy no estamos identificados con las raíces indígenas de nuestra ciudad. En su mayoría no tenemos conciencia de ello".

El antiguo este del Este

Los nombres de lo que hoy irónicamente conocemos como "el este del Este", se deben en gran parte a las antiguas haciendas que ahí existían. Boleíta, surgió a partir de la hacienda La Bolea; La Urbina, fue la hacienda de caña de azúcar de los Suárez Urbina, hasta los años 50; y La Dolorita era otra hacienda que tenía como representación la virgen de Los Dolores.

Sin embargo, también es allí donde encontramos la historia de dos de los muchos protagonistas de la lucha y la resistencia indígena:

Cacique Baruta: su nombre proviene del que los mariches daban al árbol jabillo. Fue hijo del cacique Guaicaipuro y de Urquía. Se cuenta que su padre le entregó un penacho con plumas rojas: "Sean estas plumas el símbolo de la sangre de tu pueblo derramada por el invasor que viene a arrebatarnos nuestra tierra. Defiéndelas con honor"; razón por la cual formó parte de la coalición que luchó contra los colonizadores castellanos y murió en combate.

Cacique Chacao: su nombre deriva de *chacau,* que significa “arena”. Los tamanacos decían *ciaccau* y los caribes *saccao.* Chacao defendió con empuje su territorio, sin embargo, una noche fue al rescate de dos indígenas secuestrados por un capitán español llamado Catario, y en la hazaña resultó herido de muerte, desplomándose sobre la tierra que años después llevaría su nombre.

Deudas históricas

También dentro de la capital existen incluso denominaciones más antiguas que su propio nombre. Catia, por ejemplo. En el año 1558, cuando el conquistador Francisco Fajardo se apoderó de la villa de Catia, en la actual Catia La Mar, la llamó así porque era el nombre con que ya se conocían estas tierras desde épocas precolombinas. En lengua caribe, *catia* significa “viento”, pues el lugar donde comenzaba el antiguo camino entre Catia y Catia La Mar, el “Abra de Catia”, es por donde entran los vientos alisios a nuestra ciudad.

Pero hablemos más de Francisco Fajardo. Este conquistador nació en la isla de Margarita, Nueva Esparta, en 1524, hijo de un español originario de Galicia y de una cacique indígena guaiquerí, nieta del cacique Charayma.

Sin embargo, traicionó su sangre aborigen y se identificó plenamente como conquistador, a pesar de haber nacido en estas tierras; en su afán de servir a la Corona española fue el causante de la muerte de muchos indígenas, a quienes traicionó aprovechándose de haber heredado el aspecto físico guaiquerí de su lado materno, y conocer las tradiciones y el idioma de los indígenas.

¿Cómo entender, entonces, que la autopista más importante de Caracas, la única vía arterial que conecta el oeste con el este de la ciudad, lo honre con su nombre? Otra gracia de Marcos Pérez Jiménez.

También el presidente Hugo Chávez, en 2008, reflexionaba: “Habría que invitar a los gobiernos de nuestro continente, del Caribe, de América Latina, a que revisemos la historia y no sigamos rindiendo culto, tributos, estatuas y honores a quienes perpetraron el más grande genocidio que se recuerde”.

¿La ciudad de la eterna primavera?

Al ritmo de aquel pavoso coro que reza “al árbol debemos solícito amor, jamás olvidemos que es obra de Dios”, desde carajitos “aprendimos” que el araguaney es nuestro arbusto nacional, y que tal vez en mayo algún profesor nos llevaría a plantarlo.

“La primavera de oro de los araguaneyes”, así identificaba el escritor venezolano Rómulo Gallegos la llegada de la primavera a los llanos y sabanas del país. Sin embargo, también en Caracas basta alzar la mirada (toda una proeza para sus acelerados habitantes) para dejarnos sorprender por el más colorido y gigante de los árboles.

En especial durante el llamado “verano tropical”, que comienza en el mes de enero y se extiende hasta finales de mayo, una época en la que llueve esporádicamente y la mayoría de las plantas florean en todo su esplendor.

Nada más en la ciudad, coexisten 400 especies de árboles, algunos poseen más de 300 años de vida, otros ya han sido decretados patrimonio cultural. De hecho, los árboles caracterizan tanto a Caracas que les dan identidad a varias avenidas y calles de la ciudad: Los Samanes, Los Jabillos, Los Mangos, Los Chaguaramos, Las Acacias.

Pero sin duda, el árbol emblemático de Caracas es la conocida ceiba que se encuentra al frente de la Iglesia de San Francisco, entre la Asamblea Nacional y el Palacio de las Academias, a solo cien metros de la Plaza Bolívar.

La ceiba de San Francisco

Este árbol fue sembrado en el año 1866, por la hija del prefecto Vicente Manzo, en lo que para aquel entonces era uno de los patios del antiguo convento de Las Carmelitas. Tan solo cuatro años después, los registros fotográficos demuestran que el lugar se había transformado, pero el árbol había crecido tres metros de altura.

En 1974 cerró el convento y erigieron, justo al lado del árbol, una escultura del entonces presidente Antonio Guzmán Blanco, que fue bautizada por el argot popular como la estatua de “El Saludante”.

Fue precisamente durante el gobierno de Guzmán Blanco que se rodeó el tronco del árbol con una defensa de cal y fragmentos de roca pulida, que luego se usaría como especie de escritorio por parte de los comerciales y corredores que trabajaban en la esquina La Bolsa y se refugiaban allí del inclemente sol capitalino.

Este emblemático árbol fue el que inspiró poemas como "A la sombra de la ceiba", donde el escritor larense Julio Garmendia expresaba: "La vida apenas es un breve momento, y yo, con ser ceiba, soy perecedera. Hago testamento: el día que muera le dejo a la tierra toda mi madera y todas mis flores", o textos como los "Versos tremendistas", a través de los cuales el periodista Miguel Otero Silva expresa su preocupación ante el posible fallecimiento del arbusto, pero sin dejar de señalar los errores políticos de aquellos años: "Reposo en la ceiba de San Francisco. Bien sé que todavía no te has muerto, pero ya la agonía de tus ramas la anuncia un arbolista tan experto como el doctor Oramas, él opina que tus bases de cemento la causa son de tu fallecimiento. Mas yo impugno el botánico argumento que dan esos fonólogos ladinos: lo que te mata a ti no es cemento, lo que te mata a ti son los vecinos. Casi un siglo de vivir junto al Congreso oyendo tantas vainas sin moverte, no hay piedra ni árbol que resista eso: más noble es el regazo de la muerte".

Sin embargo, la ceiba de San Francisco sobrevivió a todas las inclemencias de la ciudad y en el año 2001 fue declarada patrimonio nacional, actualmente mide 36 metros de altura, y permanece dentro de un separador vial que se le construyó en la avenida Universidad.

Otros abuelos

Entre los árboles más longevos que existen en Caracas también se encuentra otra ceiba: la de San José, aledaña al Mercado de Las Flores. Este árbol de 250 años fue, a mediados del siglo XIX, una parada obligada para el reposo de quienes bajaban, en burro, del pueblo de Galipán para vender sus flores y legumbres en la ciudad.

Tampoco podemos olvidar el samán de la Trinidad, situado a un costado del bulevar Panteón. Según el naturalista alemán, Alejandro de Humboldt, este samán desciende del famoso samán de Güere, del estado Aragua, y fue sembrado en Caracas en 1753, por lo cual posee 265 años en nuestra ciudad. De hecho, fue bajo la sombra de este árbol que el Libertador Simón Bolívar recibía clases por parte del maestro Andrés Bello. Casi la misma cantidad de años tiene el bucare que está detrás del mausoleo de Bolívar.

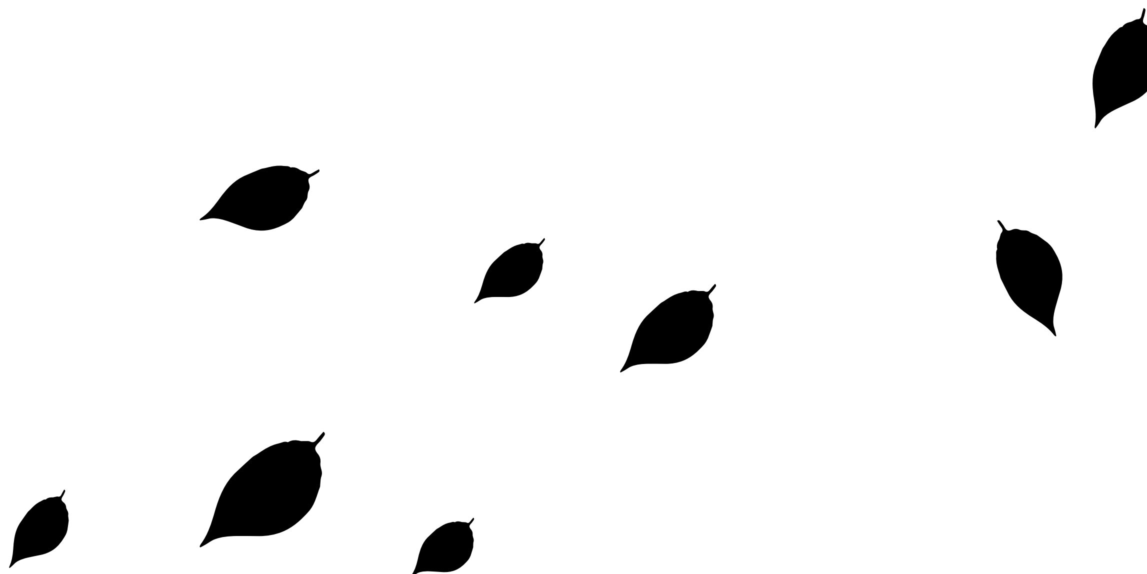
Por su parte, los mijaos que se observan dentro de los campos de golf del Country Club, también cumplieron 300 años de edad.

No basta

Sin embargo, en Caracas hay solo 1,2 metros cuadrados de áreas verdes por persona, cuando los estándares internacionales hablan de la necesidad de poseer de 12 a 15 metros cuadrados de áreas verdes por habitante, es decir, requerimos al menos el doble de árboles existentes, en especial en el centro y oeste de la ciudad.

Durante las jornadas de reforestación se pueden cometer graves errores. Por ejemplo, los jabillos son árboles exclusivos para los parques, porque si se siembran en las avenidas levantan el pavimento y sus raíces perforan las tuberías. Por eso, para las calles de Caracas, Jesús Hoyos, biólogo y autor del libro *Los árboles en Caracas del año 1990,* recomienda plantar árboles como el roble, el pardillo y el caobo de las Antillas, mientras para las avenidas se sugiere el pilón, el granadillo y el castaño.

Así que, a la hora de sembrar nuestros arbolitos, los que saben recomiendan:



AVENIDAS

Los árboles para avenidas pueden ser de tamaño grande, copa frondosa, tronco recto y raíces profundas.
Pilón, gateado, aceite, maremare, castaño, caña, fístula, mijao, granadillo, alatrique, san francisco, merecure, pardillo, caobo, palmas de tronco único y esbeltas.

CALLES

Se recomiendan los árboles de tamaño mediano o pequeño, de gran resistencia, de raíces profundas y copa piramidal.
Urape criollo, majomo, guamo melaleuco, san francisco, roble, uvero de playa, pardillo, caobo de las antillas, alatrique.

PLAZAS

En el trópico, las plazas deben ser oasis de frescura, y para ello requieren árboles grandes con raíces profundas.
Cotoperís, caobo, cedro, caro-caro, samán, castaño, granadillo o ébano, aceite o copaiba, merecure, naranjillo, pilón, algarrobo.

ÁRBOLES RECOMENDADOS PARA LAS CIUDADES

REDOMAS DE AUTOPISTAS

Son espacios reducidos que sufren niveles de temperatura y contaminación elevados, producto del tránsito de vehículos. Por ello, exigen árboles muy resistentes. **Cují, ponsigué, palomaría, espinillo, guayabo, guayacán, indio desnudo, yacure u orore, guatacaro, palo de mora.**

NO RECOMENDADOS

Todas aquellas especies de raíces superficiales, que al crecer levantan el pavimento y obstruyen tuberías, no deben ser plantadas en la ciudad. **Matapalo o caucho, acacia o, flamboyán, caro-caro, acacia de siam, jabillo, eucalipto, apamate (ya no se desarrolla en Caracas), samán, picus, laurel, ceiba, almendrón, sombrero, casuarina.**

Además, Hoyos agrega que “alrededor de 60% de la zona arbórea de la capital requiere de atención y mantenimiento”. En este sentido, debemos mencionar los estragos que plantas parasitarias como la tiña o el guatepajarito han causado en varios árboles de la ciudad, al punto de lograr secarlos. Ni hablar del gusano de palma, que ataca a todos los chaguaramos (solo en el Parque Generalísimo Francisco de Miranda hay alrededor de mil chaguaramos) durante el mes de marzo y en octubre. Este gusano se ha multiplicado sin ningún tipo de control desde el año 1993, pues sus depredadores naturales (la avispa amarilla y el tordo) han ido desapareciendo a causa de los operativos de fumigación para controlar al mosquito patas blancas que causa el dengue.

La tala

Aunado a estos problemas, también debemos mencionar que durante años muchos árboles han sido podados en forma severa, pintados para “adornar” el paisaje, y hasta cortados impunemente porque impiden el desarrollo de tal obra o infraestructura.

Por esta razón, Enrique Bernardo Núñez, cronista oficial de la ciudad de Caracas en dos ocasiones, escribía el 30 de julio de 1954: “¿Cuántas veces se ha escrito en los diarios de Caracas y de toda Venezuela acerca de la ruin costumbre de talar árboles? Yo mismo escribí muchas veces, sin otro resultado que el de ver el derribo de otros árboles (…) No se guarda ningún miramiento a lo que ellos representaban. Los árboles son testimonio de amor a la naturaleza y a la ciudad, de fe y esperanza en el porvenir”.

EL DATO EXTRA: ÁRBOLES EMBLEMÁTICOS DEL RESTO DEL PAÍS

Cereipo, Anzoátegui

Samán, Aragua

Merecure, Apure

Cedro, Barinas

Sarrapia, Bolívar

Camoruco, Carabobo

Apamate, Cojedes

Cuji-yaque, Falcón

Palma llanera, Guárico

Semeruco, Lara

Bucare ceibo, Mérida

Roso blanco, Miranda

Palma de moriche, Monagas

Guayacán, Nueva Esparta

Caoba, Portuguesa

Roble, Sucre

Pino criollo, Táchira

Bucare anauco, Trujillo

Chaguaramo, Yaracuy

Cocotero, Zulia

Caucho hevea, Amazonas

Mangle rojo, Delta Amacuro





TE LO DIGO CANTANDO

Hay hombres que con sus tonadas y pregones inundaron las pintorescas calles de una Caracas "a domicilio". ¿Quién no recuerda, por ejemplo, al amolador y su flauta, o al viejito de lento caminar bautizado como "el zapatero remendón"?

Praecones de la Antigua Roma

En la antigüedad los pregoneros eran oficiales públicos, españoles, que difundían en voz alta asuntos que se suponían de interés para la población, incluyendo aquellos relacionados con lo judicial, es decir, algunos se encargaban de acompañar a los reos, pregonar sus delitos, y las penas de muerte o azotes que les eran asignados. Sin embargo, ellos tuvieron sus antecesores en los llamados *praecones* romanos.

Los *praecones* romanos llamaban a las centurias (unidad de infantería del ejército romano) y a las tribus (el pueblo estaba dividido en tres grupos o tribus) para que emitiesen su voto en los distintos comicios y posteriormente proclamar el resultado, llamar a las partes y los testigos para los juicios, anunciar a los ganadores de distintos juegos y coronarlos.

Con el tiempo y tras la colonización de nuestro continente, los pregones se convirtieron en cantos utilizados en los centros urbanos de América Latina y el Caribe por vendedores ambulantes para ofrecer sus productos y servicios de casa en casa.

El arte indómito

Estos pregoneros anunciaban y enumeraban de manera diferente y con tonos de voz muy particulares las cualidades de sus mercancías, así como su función, para atraer a los posibles compradores de las distintas regiones.

Los vendedores ambulantes se valían únicamente de su voz, excepto los "amoladores", que usaban una pequeña flauta de origen gitano. Sin embargo, pronto la mayoría de ellos se acompañó de música y los pregones pasaron a convertirse en un género musical.

Entonces, anunciar a viva voz un producto fue una manera de subsistencia de la población más humilde; pero también una forma de expresión de músicos y artistas que nunca tuvieron la oportunidad de desarrollar su arte por otros medios.

Por eso, el periodista y escritor cubano Nicolás Guillén expresa que el pregón "es un arte que no todo el mundo puede dominar", mientras que el novelista Alejo Carpentier afirmaba, "la verdad es que el pregón callejero o los accesorios que sirven para anunciar sonoramente una actividad o tipo de comercio se cuentan entre las cosas más misteriosas que pueden atraer la atención de un hombre".

Los más folclóricos

En la Caracas de los techos rojos fue muy popular la figura de los vendedores ambulantes, que pregonaban su mercancía a grito pelado por las calles de la ciudad. Los mejores versos eran aquellos llenos de humor, que entonaban mayormente los vendedores de alimentos.

Desde "la miel de abejas, buena para los jóvenes y mejor para las viejas"; "señora, compre la miel y se sentirá como un clavel"; "esta miel es del panal y no cuesta mucho real"; "las galletas de María le dan fuerzas todo el día"; y el "pan de horno abiscochao, sabrosito y bien tostao"; hasta aquellos que vendían frutas, queso de mano, cambiaban ropa usada, limpiaban botas u ofrecían sus oficios como carpinteros, electricistas, entre otros.

Por algo el músico, pedagogo y compositor venezolano Cruz Felipe Iriarte escribió temas como el frutero: "Si no puedes comprarme, no vayas a quedarte, Teresa, sin saborear la rica cereza, yo te la puedo fiar. Cómprame, Alejandrina, la mandarina que aquí yo vendo, la guanábana, el coco y el gran jojoto también te los tengo".

Capítulo aparte

Pero un capítulo aparte merece "¡el amoladorrrrrr!… Tijeras, cuchillos, cortacutículas, navajas… El amoladorrrr", con esa melodía que penetraba las paredes de nuestras casas para clavarnos el recuerdo de las chispas que se desprendían de la piedra de afilar.

Este amolador, junto al "pan de hornero" y el "vendedor de pavos", llenó de anécdotas las páginas escritas por el gran Aquiles Nazoa: "Creo en el amolador que vive de fabricar estrellas de oro con su rueda maravillosa".

Incluso, algunos al oírlo salen corriendo a ponerse una hoja de papel encima de la cabeza, a buscar la cartera o un par de billetes, porque "dizque" da buena suerte. Además, las mujeres solían pedirles a los amoladores que tocaran la armónica tres veces más para simular que se cortaban el cabello con los dedos, y que así les creciera más rápido.

Pero no todos los mitos o leyendas son tan color de rosa. En Las Minas de Baruta y en Menca de Leoni, hay ciertas calles en las que los amoladores no pueden pasar, porque en estos y otros barrios existe la creencia de que ellos traen la muerte, a diferencia de las urbanizaciones donde dicen que traen la buena suerte, razón por la cual más de uno desde la ventana les grita: "Amolador, dame un número", a ver si pegan la lotería.

Sin embargo, los pregoneros y amoladores poco a poco (y lamentablemente) han ido desapareciendo de las ciudades, debido al inmenso tamaño de los edificios y la creación de otros sistemas de comunicación.

La orquesta Billo's Caracas Boys entonaba: "No sé si fue de España o fue de Italia, que llegó el amolador hasta Caracas, los muchachos corrían tras la rueda, escuchando el arpegio de su flauta. El viejo amolador cada mañana dejaba su pregón en la ventana, y con el filo que sacaba a sus tijeras, se alegraba la barriada caraqueña. El amolador de Caracas no se escucha más con su flauta; su recuerdo parece que fue un sueño en el alma del viejo caraqueño. El amolador se ha marchado, su dulce pregón se alejó, cuántas cosas Caracas va perdiendo y en el tiempo van desapareciendo, el amolador, el amolador caraqueño".

Cambios en el oficio

No obstante, de vez en cuando aparecen. Por ejemplo, en los alrededores de Quinta Crespo, pues ahora estos personajes buscan a sus clientes en las carnicerías del mercado, las peluquerías, tascas y restaurantes, y al empezar a trabajar con clientes fijos, la dinámica cambió.

De hecho, los pocos amoladores que aún existen se han establecido una especie de ruta: los lunes van al centro, desde Quinta Crespo hasta Altagracia, los martes transitan todo el este de Caracas hasta Boleíta Sur, los miércoles afilan los cuchillos de El Paraíso, Vista Alegre y San Martín, los jueves van a San Bernardino y así sucesivamente, hasta conseguir unos seis o siete clientes diarios.

Más de un amolador ahora viaja con su torno en moto (desde viejas *vespas* hasta novedosas *empire*) y algunos han prescindido del tradicional sonido de su flauta. Lo más preocupante es que el oficio ha dejado de ser transmitido de generación en generación, aunque muchos afirman que San Mateo, un pueblo aragüeño al borde de la Autopista Regional del Centro, es la zona reconocida a nivel nacional como la cuna de todos los amoladores de Venezuela.

Más historias sonoras

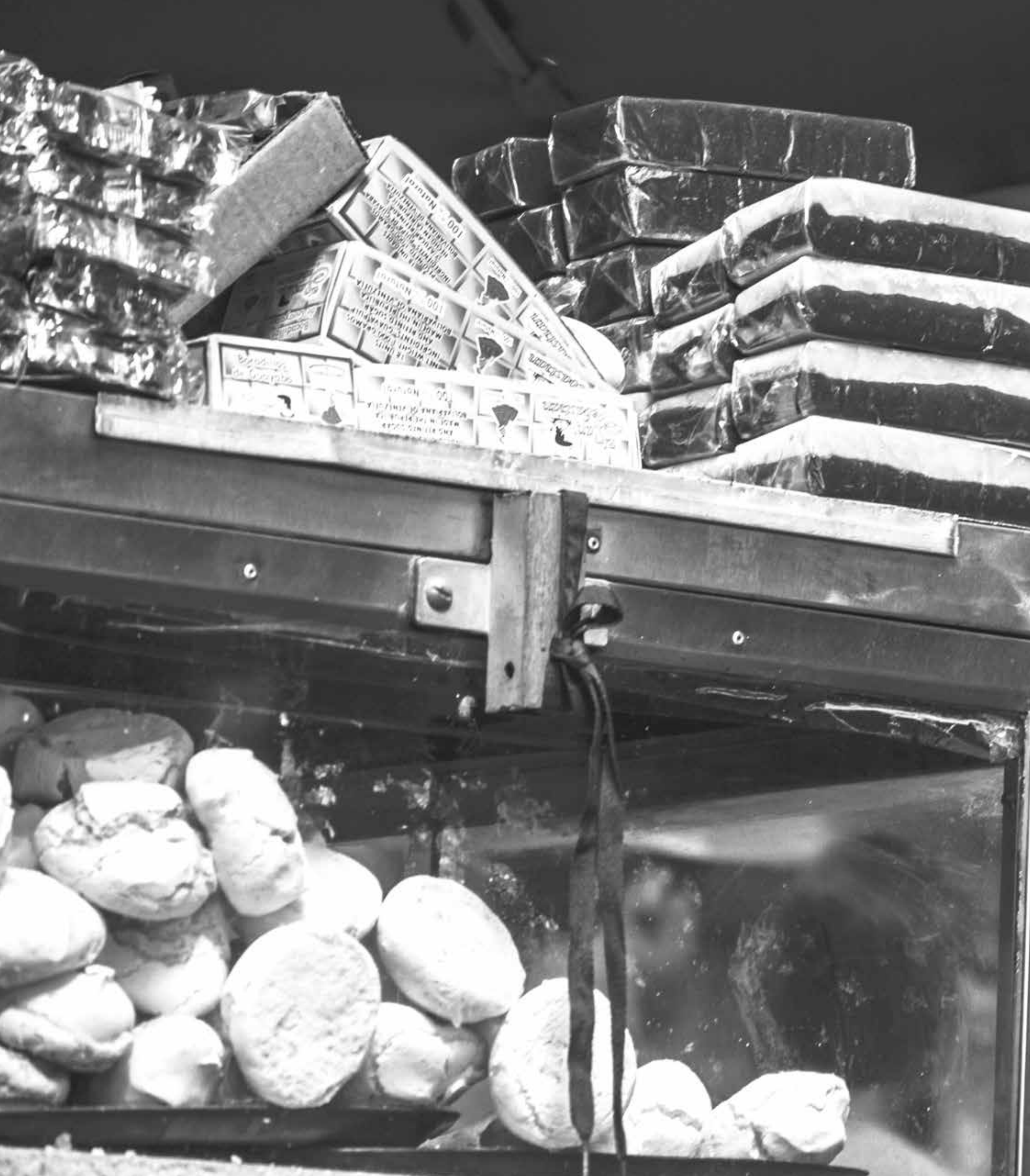
Algunos viejitos aún recuerdan a un personaje llamado Isidoro Cabrera, quien fuera popular alrededor de 1911, cuando comenzó a conducir por la ciudad un carruaje (un coche inglés modelo *Victoria* con dos caballos bautizados como “Seguridad” y “Tremendo”) que le regalase el expresidente Ignacio Andrade.

Isidoro fue el único cochero caraqueño; una especie de taxista de antaño conocido por todos con su nombre y apellido, en un gremio donde a todos los demás cocheros se les llamaba por sus apodos o sobrenombres. De hecho, la Billo’s Caracas Boys le dedicó un tema titulado “Epa, Isidoro”, pues entre sus muchos clientes estuvo Luis María Billo Frómeta.

También abundan en sus memorias las imágenes de los vendedores de frutas en sus olorosos carros con un burrito adelante. Estos personajes usaban sombreros de paja y algo que conocían como “el carriel”, una especie de “koala” antiguo, pero hecho de cuero y con numerosos bolsillos o compartimientos, algunos llamados “secretos”, donde solían guardar los reales, medios, lochas, puyas y uno que otro billetico. Y al parecer, si la venta era buena, permitían la ñapa, que consistía generalmente en un par de cambures extra.

¿Un consuelo?

Ante tantas amenazas de extinción, el cronista José Ignacio Cabrujas reflexionó en el año 1988: "Siempre he pensado que Caracas es una ciudad en la que no puede existir ningún recuerdo. Es una ciudad en permanente demolición que conspira contra cualquier memoria; ese es su goce, su espectáculo, su principal característica. En algún momento de mi vida me he horrorizado ante esa situación; hoy no. Hoy pienso que es una legitimidad".





Y TE LO CANTO DULCITO

¡Conservitas de coco!, ¡alfondoques!, ¡alfeñiques!, ¡melcocha! Esos eran los "titulares" que arrojaba el pregonero de turno de la Caracas de antaño. Los dulces criollos (¿criollos?) solían hacer su entrada triunfal a golpe de 3:30 p.m., pero algunos no los vieron regresar.

¿Presentes?

Los dulces criollos están presentes desde la literatura venezolana hasta nuestro cancionero popular infantil. Basta fijarse en la presencia de los alfeñiques como parte del menú de postres de Los Maderos de San Juan, o tararear la machista "arroz con leche, me quiero casar", incluso, son parte del imaginario popular: dicen que antes estilaban servir "cascos de guayaba" cuando el novio iba a pedir la mano de la novia, porque el postrecito simbolizaba el rubor de la prometida. También forman parte de nuestros mejores piropos: "Cuando lo vio, se volvió una melcocha". Sin embargo, con el paso del tiempo estos dulces han ido perdiendo su sitial de honor en nuestras mesas.

Hoy en día son pocas las personas que... Bueno, son pocas las personas menores de 50 años que saben realizar estos dulcitos, conservando su sabor memorial y calculando las medidas al "ojo por ciento". Atrás quedaron los tiempos en que uno llegaba del liceo y su mamá, su abuela o su tía, le tenía preparado un buen majarete o una rica mazamorra que rindiera para el coñazo de carajitos que merodeaban la casa o, en el peor de los casos, uno iba corriendo a buscar a esas mujeres que vendían conservitas de coco en hojitas de limón, pancitos dulces y catalinas, a lo largo y ancho de aquella Caracas. Las catalinas, paledonias o cucas, solían ser ofrecidas con una buena lonja de queso blanco por encima para lograr la célebre, aunque criticada, combinación de dulce y salado. Mientras que otros afirmaban que no había mejor forma de apreciar su contextura que con una buena taza de café con leche.

Dicen que las mejores se hacen en los estados Lara y Bolívar. Sin embargo, en la isla de Margarita se prepara una variedad llamada cuca pargueta que es mucho más delgada y con una ralladura de jengibre que ¡para qué les cuento!

¿Dónde?

Los actuales vendedores del centro de Caracas señalan que La Marrón era la calle donde se encontraban los mejores "coquitos" de la ciudad. Sin mencionar los dulcitos criollos, pero regionales, que se colaban en la capital. Entonces, ¿qué nos pasó?

"Yo vivo en Caracas y a veces eso me hace sentir una gran tristeza. En la capital la gente ya ni conoce cuáles son los dulces típicos, ni nuestro baile tradicional. Si acaso saben diferenciar que los huevos chimbos son del Zulia. Acá nosotros vivimos inventando, bailamos de todo y comemos de todo, pero las raíces fueron olvidadas. Las papitas de leche son de Caracas, y antes eran degustadas solo por la élite aristócrata; el arroz con leche, la torta bejarana con plátano maduro, la torta de pan melosa o los manjares. Aquí hay personas que lloran al probar mis dulces. ¡La nostalgia de los sabores! ¡La infancia a flor de piel!", nos dice Cruz Amada Jiménez, una morenaza de Curiepe, que ha dedicado 50 de sus 66 años de edad a la cocina criolla.

"Yo aprendí con mi abuela materna, viéndola, ella era de un caserío que está entre Chirimena e Higuerote, y mi abuela paterna era de San José de Río Chico, pero vivió toda su vida en Curiepe. Yo me vine a Caracas y acá compartía mis dulces. No me nacía venderlos, pero me divorcié y me quedé con mis seis hijos, me tocó mantenerlos sola mientras terminaba de sacar mi carrera. Entonces preparaba dulces y mis hijos salían a venderlos. ¡Esos sí que eran tiempos difíciles!", expresa doña Amada, quien oferta sus platos en la Caracas de hoy.

Los ausentes

Hay que admitirlo, en el camino se nos fueron quedando dulces maravillosos que tenían tres cosas en común: sus nombres raros, sus ingredientes originarios, y la facilidad que tenían para ser un desayuno perfecto. Ajá, ¡sin recurrir a ese trigo que nos tiene sumidos en unos índices de obesidad escalofriantes!

Entre ellos encontramos la "barriga 'e vieja", hecha con yuca y papelón, la "caspiroleta" de maíz, las "malas rabias", el "tequiche" preparado a base de ese maíz cariaco que ha ido desapareciendo, y la olvidada "cafunga".

"La cafunga es el mejor dulce de nosotros los afrodescendientes, los negros. Es una mezcla a base de cambur morado o cambur titiaro. ¡Antes se desayunaba con eso! ¡Es una divinidad que debemos recuperar! En Curiepe quedan solo dos personas que la hacen", nos explica Cruz Amada.

¿Qué tan criollos?

En Venezuela, la cocina es el resultado de un proceso de transculturización forzosa, iniciado desde los tiempos de la Colonia. Es una mezcla de aromas y sabores de marcadas raíces indígenas que por distintas razones se fueron fusionando con un par de ingredientes y procedimientos españoles a los que supimos darles nuestro toque personal.

¿Lo realmente "criollo"? Los dulces que nuestros aborígenes confeccionaban básicamente con yuca, harina de maíz (no procesada, claro), papelón (el de verdaíta, no esa azúcar pintada que se consigue ahora) y tres frutas tropicales específicas: el coco, el cambur y la guayaba. Esos ingredientes mágicos eran parte de nuestro menú desde tiempos inmemoriales. El mejor de los ejemplos es el "manjarete", al que luego el lenguaje popular le eliminó la "n" y lo llamó: majarete. Una mezcla única de harina de maíz, papelón, leche y coco rallado espolvoreado con canela que aún conseguimos en carritos ambulantes a la salida de algunas estaciones del Metro. Igual que el gofio y el tequiche, preparados con una base de papelón y harina de maíz tostado, ¡sin más!

¡Perdónanos, papelón!

El papelón en su presentación cónica fue el endulzante mayormente producido y empleado para la época: nuestra dulcería criolla cambió su sazón al iniciarse la producción de la caña de azúcar; traída conjuntamente con utensilios para su preparación, desde las islas Canarias, en el segundo viaje del colonizador Cristóbal Colón al continente americano.

Luego, a comienzo del siglo XX, empezaron a instalarse en toda Venezuela centrales azucareras que introdujeron la producción de azúcar refinada, suplantando al tradicional papelón. Las centrales más importantes se localizaron en Cumanacoa, Cariaco, Casanay y Carúpano. Además, surgieron pequeños trapiches locales que empezaron a surtir las poblaciones más lejanas y afianzaron el consumo de azúcar en todo el país, incorporándose a la dieta diaria de los venezolanos.

"Yo uso papelón. El azúcar es demasiado refinada y cuando el dulce está llegando a su punto, aquello se pone como si fuera plástico", comenta Amada, entre risas y gestos.

¡Madre es quien cría!

Pero de los europeos no solo nos quedó la dañina azúcar refinada, sino los patrones en el horario alimenticio, por eso los dulces solían y suelen ser el tercer plato de los almuerzos, es decir, el postre, o se consumen en las meriendas, momentos aprovechados para compartir con familiares y amigos.

En esta "fusión" también hay algunos postres que decidimos "adoptar" como nuestros, porque bueno, vale, ¡madre no es quien pare sino quien cría! Así que nos apoderamos de aquellas recetas que por "casualidad" los españoles decidieron llamar "los dulces finos" y en un principio eran elaborados únicamente por las monjas católicas que seguían la antigua tradición colonial.

¡Jodimos a las monjas!

Las fulanas monjas de los seminarios de Santa Rosa y Las Mercedes, entre otros recintos, se esmeraron en producir su repostería española guardando celosamente sus "secretos culinarios", pero poco o nada tardaron nuestras mujeres negras e indígenas, esas que "asistían" a las monjas, ajá, las esclavas, en apoderarse de esas recetas e imprimirles su toque personal, creando nuevos y maravillosos manjares.

Más si tomamos en cuenta que los efectos de la Primera Guerra Mundial perturbaron, entre otras cosas, el suministro de productos españoles a los puertos venezolanos, lo cual permitió incorporar nuestros ingredientes y frutas tropicales a aquellas recetas. De allí

nacieron los suspiros, la isla flotante, los piñonates de piña y coco, las papitas de leche envueltas en polvo de canela, las torrejitas crujientes y azucaradas, los bizcochitos o lenguas de gato, las polvorosas, los rones de leche, los flanes y quesillos, las tortas de jojoto y auyama, la melosa con pan y queso, y hasta los famosos tocinitos del cielo. El cielo, las monjas, ustedes saben.

Pero: ¡seguimos "religiosos"!

Igualmente, desde mediados del siglo XVIII hasta la actualidad, es conocida la tradición de preparar estos manjares en las fiestas o patronatos religiosos celebrados durante todo el año, ofreciendo las diferentes versiones locales de los dulces.

"Ahorita en Navidad se viene el dulce de lechosa, el dulce de higo, y el cabello de ángel. En la fiesta de San Juan Bautista eso es puros besitos de coco, cafunga y pan horneado que cuando lo dejamos pasar de horno se lo lanzamos a las personas para que los atajen", murmura entre risas doña Amada, quien agrega, ahora sí con nostalgia: "Para mí es gratificante elaborar estos dulces, pero la verdad es que ya a la gente no le interesa esto. Algunos hasta piensan que los dulces de la panadería son más interesantes. No saben que los nuestros son más saludables y se hacen con frutas y verduras. Yo ya no sé si echarle la culpa a la tecnología o a ese desarraigo que sembraron en nosotros. Pero los jóvenes ya no quieren aprender estas cosas y los ancianos prefieren descansar, porque no te creas, ¡esto no es fácil! Es paleta y calor, paleta y calor. Pero si uno lo hace con amor, lo demás no importa".





PARA PASAR EL TARUGO

Todos alguna vez hemos decidido que "ni chicha ni limonada", o nos hemos quejado porque "nos sacaron la chicha". Los más racistas, por allá en los 80, pusieron de moda un "chistecito" que rezaba: "Blanco con bata, doctor. Negro con bata, chichero". Pero ¿qué es la chicha? ¿Cuál es la verdadera historia de esta preparación que consiguió ser "la bebida de los dioses"?

¡Escúpelo!

Los primeros registros escritos de la palabra "chicha" se encuentran en documentos del siglo XVI, sin embargo, nadie conoce el origen exacto de la palabra. Lo cierto es que se trata de una bebida "embriagante", tradicional, que en sus inicios era hecha únicamente a base de maíz.

En este sentido, el "explorador" e historiador italiano Girolamo Benzoni, conocido por haber publicado una de las primeras narraciones tras el sometimiento de América, llamada *Historia del Nuevo Mundo,* describía así el proceso: "Las mujeres encargadas de hacer esta bebida, toman un poco de maíz, lo ablandan en una olla, y se lo pasan a otras, que tienen la tarea de masticarlo poco a poco y escupirlo con mucha fuerza, como tosiendo, en un tazón. Luego lo colocan en la jarra con el resto de la mezcla. Por último, lo hierven por un lapso de tres o cuatro horas, lo dejan enfriar y lo cuelan con un paño, sale tan perfecto que embriaga como si fuese verdadero vino".

Este modo de preparación produjo asco en los colonizadores españoles, quienes rechazaban rotundamente que la molienda fueran los dientes de nuestras indígenas. Sin embargo, en muchas regiones de España las mujeres trituraban los dientes de ajo a través del mismo método para poder preparar el famoso "alioli", una mezcla de aceite de oliva y ajo usada como condimento en múltiples platos.

El asombro de los colonizadores

La chicha de maíz era preparada por la mayoría de las tribus que ocupaban lo que hoy es territorio de Venezuela. Incluso, los colonizadores españoles se asombraban al ver la enorme presencia e importancia que tenía la bebida en las celebraciones grupales de los pueblos ancestrales de América del Sur y parte del Caribe.

De hecho, el padre y antropólogo José de Acosta escribía: "A los indios no les sirve el maíz solo de pan, sino también de vino, porque de él hacen las bebidas con que se embriagan mejor que con vino de uvas".

Sin embargo, con el paso del tiempo aquella chicha y su técnica de preparación tradicional se convirtieron en "una rareza" que solo logró perdurar unos años más en el seno de algunas comunidades indígenas de la Guajira, en el estado Zulia.

La hora de las transformaciones

Durante la época colonial era muy común encontrar en Caracas vendedores ambulantes de la mencionada chicha de maíz, el de carato de acupe que implicaba remojar las mazorcas cubiertas con hojas de plátano durante días para lograr una mejor fermentación, así como el famoso carato de casaquita, preparado con arroz.

La chicha pasó a ser entonces la bebida de los más pobres, y de los viajeros que tenían obligatoriamente que calmar su hambre y su sed en las modestas pulperías perdidas en los caminos polvorientos.

En la medida que se democratizó el consumo de ron, aguardiente y cerveza, la chicha dejó de tener importancia como una bebida alcohólica y pasó a ser una bebida refrescante, evitando el exceso de fermentación, enfriándola en la nevera o con hielo.

Además, se crearon nuevas recetas con algunos ingredientes típicos de la cultura española, como el arroz, el ajonjolí, la cebada, y otros muy soberanos como la piña (el guarapo, la fruta y hasta la cáscara), tubérculos como el ocumo y la yuca, o verduras como la auyama, batata y berenjena, etc. También se le agregan especias como canela, clavos, vainilla, pimienta guayabita; se le unen los sabores del agua de azahar, cogollos de naranja, cáscara de limón, hierbabuena, hojas de geranio, etc.

No todo lo nuevo es malo

Chicha de arroz: hoy en día es la más conocida. Sus ingredientes principales son el arroz, el agua y la leche. Lleva su respectivo toque de sal, papelón triturado (o en el peor de los casos azúcar) y palitos de canela al gusto.

Chicha de ajonjolí: ajonjolí, agua y papelón. El secreto consiste en limpiar muy bien el ajonjolí, tostarlo en el horno durante unos 30 minutos, molerlo y mezclarlo con agua, para darle grosor y luego endulzarla.

Chicha andina: esta mezcla lleva trigo, arroz y un guarapo de piña bien fuerte, con papelón al gusto. El truco está en "enfuertarla" (fermentarla) en una moya o "moyón curado". El moyón es una vasija hecha de barro que se ha curado primero con agua caliente y luego con melado de panela, para que así sus poros compacten de forma adecuada.

Chicha de viento: se elabora con cebada o trigo. Esta chicha se conserva en barriles cerrados que tienen un grifo y, al abrirlo, la chicha sale con presión y haciendo un ruido característico, debido a la concentración de los gases. Por eso se le llama "la chicha de viento".

Chicha de ocumo, berenjena o auyama: se presume que esta bebida nació en un periodo de escasez de arroz, pero afortunadamente sirvió para aprovechar alimentos soberanos y que, además, tienen un alto porcentaje de carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales.

Chicha de pasta: es una versión fácil y económica de la chicha que surgió en las zonas populares de Caracas para paliar el hambre. Justamente consiste en la cocción de la pasta, o espagueti, hasta que esté blandita y el agua haya secado bastante.

Los chicheros de ayer y hoy

Antes Caracas estaba repleta de humildes carros de latón, atendidos por señores de bata blanca que con orgullo dejaban colar, del cucharón abollado al vaso, esa mezcla blanca y muy espesa, que a veces se apelotonaba y sorprendía nuestro paladar, así como el sonido

que producía el hielo al ser meneado dentro del recipiente, que antes solía ser de aluminio con una gran tapa de bordes irregulares.

Estos emblemáticos personajes contaban con el cariño de todos los habitantes de la ciudad, incluso cuando el Instituto de Higiene Ambiental (SAS) se empeñó en denunciar la supuesta falta de higiene de los chicheros, hasta el propio escritor y humorista, Aquiles Nazoa, salió a defenderlos a través de su poema "El ocaso de los chicheros":

He aquí una noticia que presumo
habrá de entristecer en grado sumo
hasta a los caraqueños más austeros:
¡muy pronto de Caracas como el humo
tendrán que evaporarse los chicheros!
Pues de un tiempo a esta parte se las tiene
dedicada la higiene,
y aunque nadie jamás bajó al sepulcro
por culpa de un chichero poco pulcro,
sin tomar eso en cuenta ordena el SAS
que coja cada cual sus cachachás.

Mientras que Tomás Rodrigo Sulbarán Díaz, el famoso chichero que durante muchos años se paró en la esquina Peláez, de la parroquia Santa Rosalía, alcanzó a contar que Carlos Andrés Pérez y Luis Herrera Campins fueron sus clientes, y llegaron a mandar a sus edecanes a buscarles hasta diez potes de chicha.

Por cierto, este chichero fue uno de los tantos que se opuso a las actuales franquicias que le ofrecieron un carrito nuevo a cambio de su fórmula.

¿Las franquicias?

Desde hace muchos años la industria ha intentado crear fórmulas que superen el sabor de nuestra chicha indígena, artesanal, tradicional. Incluso cuando salió al mercado la famosa "Chicha A1", la gente esgrimía que no se parecía "a la de carrito", y por eso la marca utilizó como eslogan publicitario una frase que rezaba: "No es igualita a ninguna. La chi-

cha A1 no puede ser igualada". Pero qué va, no lo han logrado, pese a la gran proliferación de marcas en sus versiones líquidas o en polvo.

En el año 2000 la llegada de una franquicia denominada "Juan Chichero" encendió las alarmas. La empresa creada por los señores Juan Carlos Machado y Alberto Martini logró ubicarse en centros comerciales, universidades y puntos céntricos de Caracas, Vargas, Carabobo, Lara, Anzoátegui y Nueva Esparta, bajo el cuentico de ser "la única chicha higiénica que se podía consumir sin riesgos para la salud".

Martini, quien estudió Administración en Suiza, trabajó siempre en empresas petroleras y nunca ha hecho una chicha en su vida, pero ahora vende la bebida bajo el nombre de "tropical shake", para los países anglosajones, mientras explica en charlas del IESA que tuvo que "acudir a terapia psicológica" para convertirse en chichero, porque "era una ocupación muy estigmatizada socialmente". Y aunque los medios intenten venderlo como "el rescate de una vieja tradición", el propio Martini ha reconocido que se trata de "un negocio propio, donde se obtienen excelentes márgenes de ganancia".

La resistencia y los sobrevivientes

En la plaza del Rectorado de la Universidad Central de Venezuela se mantiene William Escalona, quien atiende a los clientes que dejara su padre, Carlos Escalona, que a su vez fue socio del desaparecido Juan de Matos Urbina, el hombre que le vendía chicha a los obreros que trabajaban erigiendo esta casa de estudio en los años 50.

En la esquina de Punceres, en plena avenida Urdaneta, está el chichero Gonzalo.

Por el Pasaje Zingg y la plaza El Venezolano también se encuentran buenas preparaciones.

Por la avenida Los Jabillos, cerca de la funeraria Vallés, la chicha se vende desde una carreta de madera y está en manos de la familia Jaspe.

Cerca del Panteón, justo frente a la Biblioteca Nacional, el señor conocido como "ya me voy" se hizo muy famoso vendiendo bajo el grito: "¡Tómate tu chicha que ya me voy, ya me voy, ya me voy!". Sus familiares se han dedicado a seguir la tradición.





CON ALCOHOL ES MEJOR

Un asentamiento indígena cuyo cacique se llamó "Cocuy", el nombre que tomaron los colonizadores españoles para hacer referencia al municipio, la bebida proscrita y perseguida durante décadas, el fruto de uno de los ecosistemas más delicados del planeta, y el único alcohol realmente autóctono de Venezuela.

Plantas y gentes silvestres

El *Agave Cocuy* es una planta silvestre que nace en las cordilleras del occidente venezolano, especialmente al norte del estado Lara y al sur de Falcón. Nuestros indígenas gayones, ayamanes, jirajaras y achaguas, antiguos pobladores de estas zonas áridas, la utilizaban con fines medicinales, religiosos, alimenticios y artesanales, pues el cocuy contiene una fibra muy suave llamada "dispopo", con la cual se pueden elaborar diversos tipos de tejidos, entre ellos chinchorros, calzados, bolsos, sogas, etc.

Incluso, el colonizador español Gonzalo Fernández de Oviedo narraba: "El cocuy es útil y buena hierba, porque se hace de ella muchas cosas: hilo, cuerdas y sogas. En tiempos de necesidad, a falta de maíz y casabe, es manjar para suplir el hambre y no tiene mal sabor".

Precisamente por culpa de la conquista, y debido a la pobreza y el sometimiento en el que empezaron a vivir nuestros indígenas después del despojo europeo, la bebida llegó a ser empleada como producto de intercambio. "Estos indios solo atienden al cocuy para hacer hilos o hamacas en las que duermen y para venderlo a los cristianos a cambio de maíz. Solo licores de cocuy beben, porque el agua nunca la ven ni la tienen. Los cogollos del cocuy los dejan cocer y estofar, después los sacan y los comen, el cocuy les sirve de pan y agua", escribía el cronista italiano Galeotto Cey, quien vino a América en busca de fortunas y permaneció más de 12 años en nuestras tierras.

Luego la Corona española, a través de la Capitanía General, establecida durante su periodo de dominio, oficializó la producción de alcoholes para apoderarse de ellos. Además, los españoles introdujeron el "alambique" –una especie de caldera utilizada para preparar perfumes, medicinas y alcohol– en la producción de cocuy.

La ciencia cocuyera

El proceso de elaboración del cocuy tiene su ciencia. Para empezar, se seleccionan las plantas maduras, es decir, las que tengan más de siete años. Se desentierran y cortan sus hojas o "pencas" para dejar la parte interna, llamada "piña", al descubierto. Estas piñas se colocan en un horno artesanal de raíces indígenas. El horno consiste en abrir en la tierra un hoyo de un metro de profundidad donde se introducen pedazos de madera (generalmente de cují) que servirán como leña, rocas que reciban directamente el fuego y sirvan de cama para las piñas, que además deben cubrirse con las pencas arrancadas al inicio. Luego, se tapa toda esta mezcla con arena y, de 5 a 8 días después, se desentierran las piñas y se procede a pilarlas para extraerles todo el líquido denominado "vinaza". Este guarapo se deja fermentar varios días en una especie de barriles de latón con una capacidad de 220 litros, denominados "pipas". Por último, este líquido ya fermentado es llevado al alambique para su posterior destilación.

El primer líquido que se extrae del cocuy se llama "pringote" y puede llegar a alcanzar los 80 grados de alcohol, por lo cual mayormente se reserva para fines medicinales. Con la posterior destilación se van reduciendo paulatinamente los grados de alcohol hasta situarse entre 75, 70 y 65 grados, hasta alcanzar niveles muy bajos conocidos como "aguaza". La mayoría de los abuelos sostienen que el mejor cocuy es "el 7 por 8" (56 grados alcohólicos).

Precisamente el cocuy se denominaba de primera, de segunda o de tercera dependiendo del grado alcohólico y de las mezclas que se usen para rendirlo. Actualmente, de la producción total semanal, el 60% aproximadamente es una mezcla de cocuy con papelón, un 36% con agua y un mínimo, 4%, sale puro.

El cocuy sanador

El cocuy contiene vitamina B3 o niacina, un aminoácido que ayuda en el metabolismo de las proteínas, el colesterol y los ácidos grasos. Además de abrir los vasos sanguíneos, ayudando a combatir enfermedades como la diabetes.

Por su parte, el llamado "pringote", de 80 grados de alcohol, es colocado en un envase de vidrio junto a una culebra ciega para tratar desde reumas y quebraduras de huesos, hasta artritis. Además, el guarapo sin fermentar es bebido a diario en ayunas por las mujeres que quieren solventar problemas con la menstruación o la capacidad de concebir.

Además, los productores o consumidores de esta bebida suelen curar casi todos sus males con el famoso "bálsamo", una mezcla de cocuy con hierbas o montes (semillas de bálsamo, raíces de jengibre, matejeito, un poco de palo de arco y hasta "uña 'e gato", ajo o hierbabuena) utilizado para realizar masajes corporales.

Incluso, hay un dato curioso conocido por la mayoría de los larenses: en la parte noroeste de Siquisique, municipio Urdaneta, existe un viejo cementerio conocido como "la zanja". Este lugar fue utilizado para enterrar en urnas y bóvedas a los fallecidos por la epidemia del cólera. Sin embargo, al multiplicarse las muertes, los cuerpos se empezaron a sepultar por montones en "zanjas" construidas por el gobierno. Los larenses Francisco Meléndez y Felipe Segueri eran parte de las juntas comisionadas que trasladaban a estos cadáveres al cementerio, y un día les tocó llevar a un extranjero inglés que todavía agonizaba, los campesinos le dieron mucho cocuy para que olvidara el dolor y muriera en paz. Pero, al regresar, encontraron al hombre fortalecido, los calambres y las convulsiones habían cesado, y al poquito tiempo se recuperó.

El cocuy en la clandestinidad

A principios de la década de los 50, el gobierno de Marcos Pérez Jiménez, de la mano con los empresarios del ron, aprobó una nueva ley de licores. La polémica normativa establecía que las bebidas alcohólicas que se expendiesen legalmente en el país no podían pasar de 50 grados de alcohol. De esta manera, el licor artesanal pasó de la noche a la mañana a la clandestinidad y sus productores eran castigados con cárcel o muerte.

El campesino Agustín Ereú se inmortalizó como una de las primeras víctimas, cuando el 2 de agosto de 1956 cayó abatido por los cuerpos de seguridad del Estado, en la entrada de la población de Aguada Grande, estado Lara. Ereú transportaba, sobre el lomo de su fiel mula, una importante cantidad de cocuy de manera clandestina.

En este sentido, el cronista del municipio Iribarren, Ramón Querales, relata: "Se comenzó una campaña de descrédito contra el cocuy. Se decía que los campesinos se volvían locos y cometían crímenes. Era peor hacer cocuy que ser ladrón. Pero en el fondo todo esto era para potenciar la fabricación de rones".

Además, su condición clandestina hizo que se crearan infraestructuras inadecuadas y alejadas de las casas para que el humo no delatara al productor, por lo cual cualquier asomo de lluvia pasmaba el proceso, perdiéndose absolutamente todo el trabajo.

Aun así, la producción de cocuy no desapareció, sino que fue utilizado como un vehículo para sobrevivir cuando la necesidad apretaba, pues los campesinos empezaron a hervir el centro de la planta con leche de cabra para paliar el hambre de aquellos años.

La reivindicación

Después de medio siglo de clandestinidad, el 15 de noviembre del año 2005, la Asamblea Nacional declaró el *Agave Cocuy* como patrimonio natural, ancestral y cultural de la nación.

Hoy en día, junto al cacao de Chuao y el ron, el cocuy de Pecaya (Falcón) es uno de los tres productos nacionales con la "denominación de origen certificada", otorgada por el Servicio Autónomo de Propiedad Intelectual (Sapi), adscrito al Ministerio de la Producción y el Comercio.

Se empezó a ejercer mayor control sanitario, pues algunos fabricantes de esta bebida la adulteraban con químicos peligrosos para la salud del consumidor, como la urea, formol, alcohol, etc.

Por eso las bebidas se sometieron a estudios de laboratorio que permitieron legalizar solo las marcas que cumplieran con los requisitos básicos. Algunos nombres de estas marcas son: Santa Lucía, Lucerito de Pecaya, Mi Empeño, Los Dátires, Caja de Agua, Casa Vieja, Ángel Divino e Indio Sunure.

Por otra parte, se declaró el 25 de febrero como el Día del Cocuy, y durante ese mes se realiza La Feria del Cocuy, organizada por los productores del sector La Ciénaga, del municipio Urdaneta, estado Lara.

A reforestar

Lo más grave es que la intensa explotación y falta de reforestación de la planta de cocuy ha provocado con el tiempo la desaparición de grandes hectáreas.

A esto hay que sumarle la utilización de la flor del cocuy llamada "bicuye" para preparar encurtidos y vinagres que necesitan muchísimas flores, que, al ser arrancadas, pierden la posibilidad de convertirse en cocuy.

Para la elaboración del licor se recurre a la leña procedente del cují, sin ningún tipo de reforestación, por lo cual poco a poco esta especie arbórea también ha ido desapareciendo.

La recomendación final

Búsquese su cocuy "7 por 8" de 56 grados. Al no tener licor de caña, es un trago que no agrede, es suave en textura y sabor. Si no, opte por un cocuy añejado, de 42 grados, que pasa 14 años en barricas de madera, lo que le da un color mucho más oscuro y un sabor característico de tierra que recuerda a chocolate.

En Caracas, desde el año 2011, el cocuy ha tomado cada vez más fuerza. Con el paso de los años aumentaron los lugares donde se expende la tradicional bebida.

Por el centro, incluso, hay un par de cafecitos donde uno encuentra el denominado "café caraqueño": una mezcla de expreso con cocuy, papelón y un toque de vainilla.

Además, las llamadas "rutas del joropo" han expuesto muchas variedades de cocuy en los espacios del Teatro Teresa Carreño. Y ni hablar del pequeño y colorido bar Los Alegres All Star, en pleno San Agustín, donde la cata de cocuy en vasitos plásticos, en medio de un recital de boleros, es el plato principal.

Así que esta ciudad también palpita al calor del agave.

Finalmente, recuerde los sabios consejos de los artesanos cocuyeros: "Para beber cocuy uno no se debe apurar mucho. Bebe un palo y se aguanta un poquito. Así se bebe el cocuy: aguantaíto". ¡Salud!


VENEZUELA

PA’ BAILAR



En Venezuela se declaró el joropo en su diversidad como "Patrimonio Cultural de la Nación". Esto significa que el género les pertenece a todos los venezolanos. Pero, ¿de quién lo heredamos? ¿Cómo fue este proceso? ¿Realmente reconocemos esta expresión musical más allá de las deformaciones que la industria nos muestra?

África todo lo da

Por allá por 1500, los conquistadores europeos, en su afán de tener esclavos, comenzaron a traer al Caribe insular a muchísimos negros africanos. Estos esclavos llegaron a nuestro continente con sus danzas y cantares consagrados a los dioses ancestrales, en los cuales creían fervientemente. Por ellos conocimos la zarabanda congolesa, la jinca de Angola, y el fandango de la Guinea Ecuatorial.

De hecho, este fandango se arraigó tanto en Cuba y Santo Domingo que los conquistadores se lo llevaron a España para ver qué tal, y fue tanta su fuerza que en 1640 el Consejo de Castilla decidió prohibirlo por ser "una danza diabólica proveniente de los indios y negros". Sin embargo, los españoles promedio decidieron ignorar el decreto y hasta le incorporaron instrumentos europeos que generaron una mezcla que, de regreso a nuestra América, conquistó nuevamente a los pobladores.

De esta nueva versión del fandango surgió el zapateo cubano, el seis, de Puerto Rico, la zambacueca peruana, convertida en marinera, la cueca chilena, la zamba y el gato, de argentina, y el jarabe o joropo escobillao, de Venezuela.

El escobillao

Resulta que nuestra gente escuchó esta última versión del fandango en las fiestas organizadas por los mantuanos, y no solo se aprendieron con rapidez la música, sino que además le imprimieron la fuerza rítmica de los negros con los bordones o cuerdas gruesas de un arpa rústica hecha de bambú, así como las maracas inventadas por nuestros pueblos indígenas.

De hecho, el historiador, etnólogo y lingüista venezolano Lisandro Alvarado, en su libro *Glosario de voces indígenas*, publicado en el año 1749, cita una leyenda contada anteriormente por el historiador Juan José Chourión, que reza: "En algunas villas y lugares de la Capitanía General de Venezuela se acostumbra un baile que denominan joropo escobillao, y que, por sus extremos movimientos, desplantes, tacones y otras suciedades ha sido mal visto por las personas con sesos (cerebros)". Actualmente, el joropo escobillao posee la misma descripción, pero totalmente liberada de los moralismos de aquella época.

Además, el joropo hoy se divide entre el valsiao, el escobillao y el zapatiao. El primero se da durante el inicio del baile, cuando las parejas se abrazan suavemente, recorriendo el espacio en tres tiempos propios del vals y con vueltas rápidas en giros espirales. El siguiente, el escobillao, es una figura donde los bailarines, colocados de frente, mueven los pies a manera de cortos avances y retrocesos, como si estuvieran cepillando el suelo. En el tercero, el zapatiao, el hombre hace sonar bien fuerte sus pisadas mientras la mujer escobillea.

Sin embargo, la manera correcta de dividir el joropo es tomando en cuenta las cuatro grandes categorías del género: joropo llanero, joropo oriental, joropo central y joropo andino.

El llano humano

Nuestros llanos abarcan desde el piedemonte andino, al occidente del país, hasta el delta del Orinoco, en el este, y comprende la mayor parte de la superficie de los estados Monagas, Anzoátegui, Guárico, Cojedes, Portuguesa, Barinas y Apure, así como pequeñas partes de otros estados limítrofes. ¿Cómo no iba a surgir entre tanta inmensidad un género musical que le cantase a nuestra patria, a las mujeres, al olor a bosta y ganao, al pasto fresco, y al cafecito recién colao? Ese es el joropo llanero.

Al respecto, el musicólogo venezolano, Rafael Salazar, explica: "El joropo llanero recrea el paisaje y las faenas a través de un lenguaje popular de poesía diáfana y sencilla. Allí están las voces de la tierra: arestín, mastranto, tremedal, jagüey, botalón, cabestrero, ordeñador, sabana, morichal, estero, espejismo y porfía, acompañadas por el arpa o la bandola, el cuatro y las maracas. A través del joropo llanero surgió el corrido como romance cantado para narrar historias a la manera reporteril de trovadores y juglares de la España medieval. Este joropo representa también el canto a lo humano".

Este joropo también nos regala los famosos cantos de porfía, mejor conocidos como contrapunteos llaneros, donde varios competidores usan los más ingeniosos argumentos y trampas verbales, totalmente improvisadas, para ganar una contienda que se extiende hasta el amanecer. Sí, hasta el amanecer. Esos contrapunteos de tres minuticos que suenan ahorita por la radio, son la adaptación del joropo original a las necesidades y exigencias de una industria musical para la cual no es rentable grabar canciones de tres, cuatro o cinco horas. Por cierto, el Estado venezolano lanzó en agosto del 2017 una emisora denominada "Radio Corazón Llanero" en la señal 92.9 en Frecuencia Modulada (FM), con el eslogan "en defensa de nuestros sentidos patrios", pero ni siquiera ahí se ha logrado cambiar un poquito esta lógica mercantilista.

El oriente feminista

En oriente las mujeres son protagonistas del joropo, ver a dos mujeres bailando juntas no es motivo de asombro, pese a las letras picarescas de doble sentido que a veces protagonizan las fiestas donde el pueblo oriental revive su historia. "El joropo oriental es con acompañamiento de bandolín, cuereta o acordeón, cuatro, guitarra, maracas y caja. Está sembrado en los ritmos del golpe, el golpe de arpa, el estribillo, el manzanares, la sabanablanca y el zumba que zumba, que son expresión de la faena agrícola y marinera", explica el musicólogo Rafael Salazar.

Vale aclarar que el joropo oriental se puede dividir en sucrense, margariteño y guayanés. Sí señor, guayanés. "Es un joropo trashumante, venido de allá abajo o 'llabajero', como le dicen en oriente por haber remontado el río Apure hasta el Orinoco, penetró la Guayana. Este joropo guayanés se expresa a través de una bandola de ocho cuerdas, la misma que en el siglo XVI se asentara en Cumaná y Cubagua gracias a los padres

dominicos y franciscanos. Además de la bandola, el joropo guayanés se acompaña de cuatro y maracas en los aires. Refleja las voces propias de su medio geográfico y su faena, la sarrapia, el seje, la sapoara, el lau-lau", explica Salazar.

El centro resistente

Desde los caseríos ubicados al norte del hoy municipio San José de Guaribe, en Guárico hasta los lados de Batatal en el estado Miranda, suena este joropo central y la pasión de los bailadores levanta el piso polvoriento en las fiestas campesinas de verano, o quedan embarrialaos en las fiestas de San Ramón, en invierno.

"Este joropo se manifiesta en las voces de la siembra y recolección de cafetales, de la caña y del cacao, y de cayapas colectivas para celebrar la abundancia de las cosechas o cantarle al amor por el terruño. Los aires del joropo central los escuchamos en las manos prodigiosas de Juan Esteban García, el bandolista mayor de la estancia guariqueña", expresó el musicólogo.

Los Andes alegres pero melancólicos

Por su parte, el joropo andino está presente en los estados Táchira, Trujillo y, de forma muy marcada, en Mérida, se acompaña con el violín, y se baila con actitud, postura y pasos muy peculiares, propios de la idiosincrasia del hombre y la mujer de la cordillera andina, quienes zapateando realizan una figura conocida como "el caracol".

El baile caracoleado es una diversión popular que se inicia con el pique o reto que hace el mejor o más extrovertido bailador de la localidad a los otros bailadores, quienes se van incorporando con su respectiva bailadora uno detrás de otro, formando una hilera que al son de la música y el peculiar zapateo masculino buscan el centro de la sala para enroscarse y desenroscarse, acompañados del bullicio de sus espectadores.

"Pero en las cumbres andinas el joropo también se mimetiza con el paisaje y su faena montañera, y adquiere un aire melancólico a través del galerón, el fandanguillo, el pato bombeado y otros golpes de páramo", agrega el experto.

La .Caracas joropera

En el este de Caracas hay restaurantes costosísimos donde puedes escuchar a cantantes de joropo, muchas veces comerciales, tocar en vivo un rato. Sin embargo, en el oeste y centro de la ciudad existen unas viejas taguaras donde, desde siempre, de jueves a domingo, varios intérpretes, hombres y mujeres, de distintos estados del país, hacen retumbar el joropo hasta la madrugada, venden sus CD's quemados, y se dan a conocer en los ya ni tan bajos fondos. Por ejemplo, justo en la esquina de Padre Sierra con Conde hay un *point* que al llegar la tarde hasta modifica el menú para que uno se sienta en plena llanura. Más abajito, en la conocida esquina Cipreses, más de una pollera le abre sus reducidos espacios a la música tradicional... Bien vale la pena pegarse una vuelta por esos lares.





PA’ DEFENDERSE EN LA PEA

La tradición oral y algunos documentos históricos evidencian que nuestros campesinos usaban el garrote para defenderse desde los tiempos de la Colonia. Entonces, si contamos con un método de defensa autóctono, ¿por qué lo hemos dejado morir para inclinarnos hacia prácticas asiáticas u occidentales?

El juego ¿de qué?

A pesar de que es conocido como juego de garrote, más que un juego es un método de defensa tradicional que tiene técnicas de protección y ataque con un palo o garrote, pero sin descartar el uso de las manos totalmente libres. "Todos los sistemas de defensa usan el juego como intercambio de técnicas entre los participantes, parten de lo lúdico. Los perritos o los leones pequeños pelean y se muerden jugando, pero ese es su entrenamiento para la realidad, nosotros hacemos lo mismo", comenta Jesús Alberto Ramos, un practicante de los duros, que ha sabido unir el juego a sus estudios de geografía e historia.

La conversación se da en el anfiteatro del Eje del Buen Vivir, de Bellas Artes, un espacio que cuenta con los cuatro metros requeridos para convertirse en un "patio de juego" donde los jugadores se atacan sustentados en pisadas seguras, una muñeca sumamente flexible, la mirada fija en el contrario, y unos reflejos obtenidos a través del dolor de los golpes recibidos.

"¿Cómo se aprende? Bueno, con un trazado que se hace encima de la tierra (o el piso) en forma de X para señalar dónde las personas se van a mover y cómo se van a mover. Después se enseña la pisada y los cuatro palos o movimientos iniciales que van justo hacia las coyunturas del cuerpo: tobillos, rodillas, cintura y hombros. Después viene el palo a la cabeza, y el barre campo, que es un golpe que pega en la zona interna de la pierna. Esos son ataques mucho más complejos y estilizados", explica Jesús.

Mientras observo a los practicantes, sin lograr controlar los brincos y griticos entrecortados por la emoción, Jesús me interrumpe con una sonrisa adivinadora: "Sí, el juego es peligro. Pero fíjate, la transculturización nos ha hecho valorar más otras defensas personales, y entonces ponemos a nuestros hijos a hacer karate o kung-fu, ah, pero el garrote no, porque el garrote es 'muy peligroso'. ¡No, vale! Yo creo que deberíamos valorar más lo nuestro. El garrote propone otro tipo de motricidad física, nos lleva a entender nuestra historia, genera sentido de pertenencia".

¿Nuestro?

El documento más antiguo (por ahora) que hace mención al juego de palos, es la llamada *Gazeta de Caracas* del viernes 22 de junio de 1810, tomo II, n.° 92, p. 4. Donde se narra la huida de dos esclavos llamados Juan Josef y Josef María, "jugadores de garrote". Sin embargo, nuestra tradición oral nos da a entender que desde mucho antes nuestros campesinos pobres usaban el garrote para defenderse. ¿Pobres? Sí, en aquellos tiempos se prohibía a la "servidumbre" el uso de armas metálicas, por lo que era más fácil cortar el tallo de una buena mata, y si se cortaba en menguante, aún mejor.

"Acá vivíamos agrupados en castas y aquellos que no tenían cómo defenderse, pues usaron sus instrumentos de trabajo. El juego de palo es un sincretismo entre la cultura africana, la indígena y la europea, surgió como una necesidad y fue la voz de los oprimidos. Es el recuerdo de la esclavitud, de los conflictos sociales, de los medios y modos de producción en la Venezuela de antes. Acá éramos gregarios, ahora todos vivimos hacia el norte de Venezuela, pero antes no, antes los llanos eran fundamentales, y la gente se defendía de los asaltantes de camino, en los cumbes y en las rochelas, a punta de garrote. Eso se refleja incluso en nuestra literatura. Fíjate, Rómulo Gallegos, Aquiles Nazoa, Miguel Otero Silva, Herrera Luque, y muchos más, citan el juego de palo en sus obras. Pero como la mayoría de los venezolanos no lo conoce, entonces lo pasamos por alto", nos cuenta un Jesús empapado de datos.

Datos que evidencian que durante esa época en Venezuela existieron prohibiciones precisas en cuanto al porte de garrotes en reuniones donde estuvieran más de dos individuos presentes. También existe una gran cantidad de noticias, sobre todo en diarios larenses, referidas a riñas, daños físicos y hasta muertes producidas por el uso de garrote. "Sí,

la gente cortaba unos pedazos de palo y se armaba un limpio. Un limpio quiere decir que se iban a los cañaverales, limpiaban el terreno y ahí practicaban. Era un asunto bastante clandestino. Incluso algunos entrenaban para el combate, y está demostrado que en el 60% de los conflictos intervenía el garrote como arma", agrega Jesús.

¿Y qué pasó?

Tal parece que con el transcurrir de los años, el juego de garrote, al igual que muchas de nuestras manifestaciones culturales tradicionales, pasó a ser desconocido por la mayoría. Ni siquiera las investigaciones realizadas han logrado recopilar la información necesaria. "Nuestras guerras de independencia y las federales se libraron en el llano. Ninguna guerra se iba a librar en una montaña, las montañas eran más bien para la guerra de guerrilla. Entonces, el llano fue devastado, quemado, acabado, incluso el ganado desapareció, y la mayoría de los jóvenes se fueron, solo quedaron personas mayores de 40 años, ¿y a quién le iban a legar qué? Por eso, progresivamente, va desapareciendo el juego, pero se logra conservar justo en Lara y Barinas, más hacia Apure, aunque sin mucho interés", comenta Jesús.

Ajá, pero justo en el estado Lara las personas se volvieron devotas de San Antonio de Padua e incluyeron el juego de garrote en la llamada batalla del tamunangue. Entonces, la batalla pasa a ser una representación dancística del juego de palos donde los jugadores, fervientes creyentes del santo, hacen algunos movimientos del juego. "La batalla y el juego no son lo mismo. Sin embargo, la batalla ha logrado que el juego se mantenga vigente, porque si a nosotros nos caracteriza algo es el baile y las festividades, ¿no? La música hace perdurar muchas cosas. Si no, nadie lo conociera", afirma tristemente.

Es tan irónico, que el juego ha llamado la atención incluso de alemanes como Matias Rohrig, quien se trasladó hasta Venezuela para investigarlo, pero son pocos los investigadores nativos que se han dado esta tarea. "El primer libro que se hizo fue en 1983, de la mano del escritor Eduardo Sanoja. ¡Hace apenas 30 años, cuando son casi 300 años de historia! Acá el desarrollismo descontrolado acabó con todo. En un país como el nuestro, ¿qué importaba el juego de garrote? Grupos específicos crearon las supuestas "necesidades del venezolano", y entre ellas no había cabida para nuestras tradiciones. Pero el detalle es ¿qué hacemos nosotros ahora? Hay que ver la cultura como algo

integral, y por eso necesitamos de la historia para poder entenderla. Nuestra Constitución dice: ‘defensa de nuestra identidad cultural’, pero resulta que tú no defiendes lo que no conoces”, sentencia.

¿Y ahora?

“Hoy en día yo he ido a Lara a llevar a gente que nació allí, a ver cómo se juega el garrote o cómo se baila un tamunangue. En Caracas hay tres grupos dedicados a la enseñanza, el señor Livio Girotto, la Fundación Jebe Negro, y nosotros que somos el patio de garrote Ambrosio Aguilar, y hemos estado luchando porque se inserte en el sistema educativo formal. También estamos en las calles de Caracas, dispuestos a enseñar gratis, y mira, no viene casi nadie. ¿Y entonces? Ir a la raíz es lo que propicia las transformaciones sociales. La academia no puede seguir siendo una fábrica de títulos con tesis basadas en proyectos que nunca se desarrollan en la realidad”, expresa Jesús.

¿Nos animamos otra vez?

“Si usted quiere un buen garrote yo le diré qué hacer, búsquese un palo en el monte, de vera o araguaney, el guayabo y el membrillo son palos de buena ley, limoncillo o marfil pardillo le pueden servir también, y no se olvide el jebe que en el juego es palo rey”, escribió Eduardo Sanoja. Ajá, está dicho, aprovechemos las características de nuestra tierra y escojamos nuestro palito, de 70 a 80 centímetros de longitud, vamos a ponerlo a airear, mientras bota el agua y se fortalece en los primeros tres días, para luego extraerle la concha y echarle grasa o aceite, lo lijamos, y luego de un mes ese garrote estará listo para pelear por la conservación de nuestra cultura. ¡Ahí vamos! Pero recuerden: “Y cuando lo tengan listo (el garrote), bien bonito y bien floreao, búsquese quien lo enseñe pa que sea bien manejao, porque a muchos he visto yo que en cuanto les han roncao, han pegao una carrera más rápido que un venao, y han perdido por miedoso su garrote encabullao”, aseguró el maestro Sanoja.







Y NO PARÉ DE SUFRIR

En una época, tampoco tan remota, cada parroquia de Caracas tenía una sala de cine (solamente Catia llegó a tener 15). Sin embargo, con el paso del tiempo, espacios como el Broadway (Chacaíto), el Rívoli (esquina Padre Sierra), el Central (Ibarras a Madrices), el Imperial (plaza La Candelaria), Los Molinos (avenida San Martín), devinieron en insólitos templos. ¿Suponen estas nuevas prácticas religiosas una forma de espectáculo moderno?

Dicen que la fachada es la misma, pero a lo interno ya no se observa el piso de granito de los años 50, ni las figuras de bronce del escultor y dibujante neerlandés residenciado en Venezuela, Cornelis Zitman, que adornaban el encantador Cine Broadway.

La cartelera que, desde el 13 de septiembre de 1951, anunciaba las más aclamadas películas de la década, hoy se alza con nuevas (y “religiosas”) producciones: “Casos imposibles”, “Terapia del amor”, “Ayuno por los desesperados”.

Estas historias se desarrollan en un espacio diferente, pero que sigue impoluto, con toques minimalistas, sillas de madera que sustituyeron las viejas butacas, y un andamio gris en forma de castillo donde alguna vez hubo una pantalla.

Los memorables guiones cinematográficos de los 60 y 70 fueron borrados por la “Oración fuerte al Espíritu Santo”, del “Arca Universal” que cobra para hacernos “parar de sufrir” en la “Iglesia Universal del Reino de Dios”, secta brasilera fundada y dirigida por el supuesto obispo, Edir Mazedo.

Los espectáculos ya no se dividen en clase “A”, “B” ni “C”, pero siguen dirigidos a públicos específicos: los lunes son para quien busca prosperidad, los martes son los días de la liberación, mientras los miércoles y domingos corresponde la ceremonia del Espíritu Santo, y los jueves son dedicados a recuperar la familia.

¿A cuánto el boleto?

Corría un "martes de liberación" cuando me dispuse a entrar al templo. El ingreso fue más sencillo de lo que me esperaba, bastó con un par de frases cortas pero asertivas en torno a mi necesidad de hallar en qué creer, y un rostro enmarcado en una falsa desesperación que a los pocos minutos se tornó en real.

Ante mis ojos, un "pastor" hablaba en tono de voz casi imperceptible: "Libérese, mujer, del sufrimiento, porque encontró marcas de lápiz labial en la camisa de su marido", como en una especie de *déjà vu* que me situó frente al canal RCTV a las 12 de la medianoche. A los segundos, la voz se hizo más enfática, y de repente el hombre halaba por los cabellos a la traicionada mujer, bajo el cuestionamiento: "Espíritu maligno, ¿quién eres tú?".

La multitud (sí, multitud) permanece estupefacta. La mujer se retuerce en una danza de muecas. Sus gestos indican dolor. Y su voz ronca responde afirmativamente cuando el pastor le pregunta: "¿Ya expulsó al demonio?". Acto seguido, la creyente se dirigió relajadísima hasta su asiento, como si absolutamente nada hubiese pasado.

Posteriormente, y sin mayor hilo conector, el pastor les pide a los presentes que depositen sus ofrendas en los sobres que se encuentran en sus respectivos asientos, mira minuciosamente a quienes no lo hacen y exclama: "Tenemos a Judas agarrando el bolsillo. Cuanto más dinero se le dé a Dios, más bendiciones tendrás", y en eso transcurre la última hora de las dos que componen "la misa".

Supongo que una mala interpretación de mi rostro animó a la señora que se encontraba a mi lado derecho a decirme alegremente: "Y tú no has visto nada, nuestro pastor cura a paralíticos, a enfermos de cáncer, SIDA, tuberculosis, de todo".

Entre subtítulos

En Venezuela, eso que a algunos les ha dado por denominar "el pluralismo religioso", se hace notar cada día con más fuerza, y se evidencia precisamente en los cientos de ex-salas de cine convertidas en iglesias cristianas evangélicas que repuntan ante el declive de la religión católica (en los 90 se hablaba de un 86% de católicos, hoy el número no supera el 70%).

En este sentido, el Consejo Evangélico de Venezuela (CEV) afirma que "cerca del 17% de la nación es evangélica", y agrega que "el número de creyentes ha crecido entre 6 y 7% en la última década". Estos creyentes están agrupados en dos grandes instituciones: la CEV, con 160 organizaciones, y la Confederación Evangélica Pentecostal, que tiene en sus miembros otras 150 congregaciones.

Pero, ¿por qué reunirse precisamente en los viejos cines de la ciudad? ¿Por qué resulta tan fácil para los líderes de estos templos escoger estos históricos locales? ¿Quiénes son ellos? ¿De dónde sacan los fondos para adquirirlos? ¿Cómo explicar la estrecha relación comercial que también poseen con los canales de televisión privados del país? La seguridad del templo se negó a respondernos tan siquiera nuestra sutil duda: ¿esto es alquilado o propio?

Sin embargo, Víctor Mejía Ticona, arquitecto peruano y autor del libro *Ilusiones a oscuras,* asegura que esto se debe a un tema de espacio y comodidad.

"La idea es que el sermón tenga una captación similar a la de una película en un cine. Siempre hay una buena cantidad de personas y tiene como punto principal el escenario, solo que en este caso en vez de pantalla hay un altar y gente que imparte el culto", señala Mejía, quien a su vez sostiene que "la ubicación de estos locales –casi todos están en avenidas y lugares céntricos o hasta en sitios populares– sirve perfectamente para captar más público".

Ya no son cines, pero siguen en el barrio

En efecto, los excines adquiridos por estos mercaderes de la fe son los "cines del casco histórico", con salas capaces de albergar hasta 1.600 espectadores, pero también los llamados "cines de barrio", locales modestos que eran manejados por sus propios dueños a costos inferiores, como por ejemplo El Rex, en San José; el Jardines, en El Valle; el Astor, en Antímano; el Para Ti, en Monte Piedad; el Lídice y el Pinar, entre otros, que poseían solo tres funciones diarias: vespertina (5 p.m.), intermedia (7:15 p.m.) y nocturna (9:15 p.m.).

Estos cines se multiplicaron tras la Segunda Guerra Mundial y partían de un lógico razonamiento: allí donde viven más personas, más oferta de cine debe haber.

Quizás por eso los asistentes a estos templos parecieran ser personas de clase popular baja, o al menos el discurso del pastor va dirigido en gran medida a aquellos que padecen de fuertes problemas económicos: "Usted tendrá mucho dinero", "Usted obtendrá su

casa", etc. A la par, estos templos venden productos tales como la Rosa de Sharon, la sal bendecida, la tierra de Jerusalén, el aceite bendito, los martillos contra el mal, entre otros.

No obstante, según los expertos no solo esto influyó en la transformación de estos espacios en templos religiosos. "No debes olvidar que las pantallas únicas, esos cines históricos que mencionas, o los llamados cines de barrio, ubicados en La Pastora, Catia, fueron migrando a los centros comerciales, para convertirse en Multiplex, es decir, concentrar en un solo complejo varias pantallas de cine (salas) con más funciones, horarios, etc. Por eso estos espacios, como por ejemplo el Teatro Alameda, dejaron de ser funcionales, porque eran salas muy grandes donde se concentraban más de 500, 700 o a veces hasta más de 1.000 butacas, pero únicas, podían pasar muy pocas películas. Por eso la mayoría de estos sitios fueron adquiridos por grupos religiosos, y no solo en Venezuela sino en el mundo entero", explica Bernardo Rotundo, experto en cine.

En efecto, lo mismo ocurrió con las históricas salas cinematográficas construidas en Lima (Perú) en los años 60 y 70, como el antiguo Cine Metro, donde ahora funciona la iglesia brasilera Dios es Amor, o el City Hall, que exhibía películas bollywoodenses y hoy también alberga a los fieles de Pare de Sufrir, quien, según datos públicos y notorios, pagó 830 mil dólares por este local. A su vez el Cine Orrantia y el Cine Western terminaron en manos de la iglesia Agua Viva.

En los mismos términos se encuentran los memorables cines de Quito (Ecuador), tomados por estos cultos a partir de los años 90. Por ejemplo, el Cine-Teatro Alhambra, ubicado en el centro histórico ecuatoriano, y el Cine Capítol, fueron convertidos en iglesias evangélicas.

Es más, las autoridades de Uruguay, considerado "el país más laico de América Latina", se mostraron preocupadas por la creciente transformación de cines y teatros emblemáticos del centro de Montevideo en sedes de grupos religiosos, cuando en el pasado acogieron a artistas de la talla de Louis Armstrong. Esto debido a la compra del mítico Cine Teatro Plaza por parte de la iglesia evangélica brasileña Dios es Amor, por tres millones de dólares.

Los actuales también

A modo de *bonus track* en medio de esta extraña "coincidencia", nos tropezamos con un anuncio realizado por Regal Church, donde se afirma que "en la actualidad más de 400

modernas salas de cine se han abierto para que las congregaciones evangélicas realicen sus servicios y reuniones”.

En este sentido, el líder de alabanzas de la iglesia Restauración Pentecostal Evangélica, Hebert Castellanos, nos explica: “Nosotros alquilamos la sala 8 de Cines Unidos del Centro Comercial Líder porque nuestro templo queda en Palo Verde y hace unos años las vaguadas nos dañaron mucho el espacio, y este centro comercial es un punto accesible para toda la gente que vive en los barrios José Félix Ribas, Leoncio Martínez, Palo Verde, Petare; además, somos como 300 o 400 personas. Las salas de estos cines se pueden usar solamente antes de las 12 del mediodía y no son tan caras. Pero, además, se debe alquilar un sonido aparte, porque ni las pantallas ni las cornetas del cine se pueden usar”.

Las interrogantes construyen su morada en mi cerebro, así que decido seguir los consejos escritos de Juan Calzadilla y partir: “Caminar es una forma de poner el pensamiento en marcha. O de hacer que el pensamiento nos siga. O, en el peor de los casos, de abandonarlo en el camino”.





PARTE DEL ARTE

¿Dónde está el arte caraqueño? ¿Se esconderá en el lomo de los campesinos, en la red de algún pescador, en el martillo del carpintero, en las manos de alguna lavandera o en el brillo que logran los limpiabotas? ¿Estará en los grandes salones construidos únicamente pensando en él? Tal vez esperando nuestra visita o una pronta liberación.

No se aceptan "feas"

Antes el "arte" iba ligado a nuestros procesos de producción y consistía en hacer algo con destreza, habilidad o mucha dedicación. Por eso los oficios manuales, y hasta la ciencia, formaban parte de él.

Pero un día decidieron segmentarlo todo y dividir las artes en "liberales" y "vulgares". Las "liberales" se supone que requerían un grandísimo esfuerzo mental, y por eso se enseñaban en la u-u-universidad (la gramática, la aritmética, la geometría, etc.), mientras que las "vulgares" solo exigían esfuerzo físico (la cocina, el vestido, la medicina, etc.). ¡Imagínense semejante estupidez!

Sin embargo, a partir de eso los "artistas" (los que iban a la universidad) se empezaron a creer superiores a los "artesanos" (los que les calmaban el hambre) y empezaron a echarse cuchillo entre sí. Hasta que en el año 1746 llegó un filósofo francés llamado Charles Batteux a "solucionar" el dilema. El tipo planteó que las artes son siete, y además son "bellas".

El decreto fue aceptado universalmente y, tras unas leves modificaciones, aún se sostiene que la arquitectura, la escultura, la pintura, la literatura, la danza, la música y el cine poseen un sitial de honor, en especial en el ámbito académico.

Pase adelante, señora Academia

Para 1887, ya en Caracas el entonces presidente Antonio Guzmán Blanco y su gabinete ministerial andaban inaugurando la Academia de Bellas Artes, "para cambiar el curso artístico de la nación".

De esta academia lo que uno más recuerda es que en 1909 estalló una ola de protestas en contra de los métodos de enseñanza que aplicaban. Por eso unos añitos después, personajes como Manuel Cabré, Leoncio Martínez, Andrés Eloy Blanco, o el gran Armando Reverón, formarían el "Círculo de Bellas Artes", para proyectar vainas realmente renovadoras, así fuese en teatros prestados o casitas de alquiler. Igual, los panas no duraron mucho, porque la represión no se los permitió.

Las "bellas" no solo se estudian, también se exhiben

En el Renacimiento, para exhibir (y a veces vender) algunas de estas "bellas artes" se crearon majestuosos espacios denominados "museos". Algo odioso cuando recordamos que la aristocracia en Grecia o Roma también mostraba sus artículos de valor en las salas de sus casas o en sus grandes jardines, pero un poco más digerible si pensamos que las antiguas civilizaciones también poseían una especie de templo donde guardaban sus cosas valiosas.

En la actualidad estos espacios funcionan bajo la administración pública o privada. Requieren de muchos cuidados, ergo, de bastante dinero. Poseen toda una junta directiva y un montón de trabajadores encargados de distintas áreas para cambiar cada tanto tiempo las exposiciones del lugar.

Ante tanto movimiento, la Organización de Naciones Unidas, ONU, que por lo visto quiere patentar todo el calendario, pues decidió que el 18 de mayo sería el Día Internacional de los Museos, y esto sirvió para que se pudiera realizar una especie de censo donde se contabilizó la existencia de más de 35.000 museos en 143 países del mundo.

La zona "cultural" de Caracas

En Venezuela, el Museo de Bellas Artes de Caracas es el más antiguo del país y al parecer uno de los más importantes. Lo fundaron en 1917, en la sede de la Universidad Central de Venezuela, pero en los años 40 el arquitecto venezolano, Carlos Raúl Villanueva, le regaló su propia sede con siete grandes salas que se dedicarían a mostrar "puro arte nacional".

Sin embargo, en 1975 esa misión se la lanzan a la Galería de Arte Nacional, y en el museo empiezan a mostrarse trabajos egipcios, chinos, europeos y hasta gringos. Y pronto estas cuadras se transformarían en "la zona cultural de la ciudad", porque al lugar también le agregaron el Museo de Arte Contemporáneo, el Teatro Teresa Carreño, el ya inexistente Ateneo, el Museo de Ciencias, y hasta una estación de Metro sería bautizada como "Bellas Artes".

Pero, ¿quiénes se apoderaron de estos espacios y de las fulanas "bellas artes"? Las élites, claro. Y, ¿para qué? Para dominarnos.

Las bellas élites

"Todos sabemos que en menos de 2 kilómetros del país se concentró la cultura de las bellas élites. Detrás del cuentico de las bellas artes se escondieron estas élites aprovechadoras para imponer su sometimiento de clase. Pero en todos los intentos revolucionarios que ha vivido la humanidad, siempre que esto del arte se ha entrado a cuestionar, ha salido más de uno a protestar y a argumentar sobre la supuesta necesidad de preservar lo que nunca ha sido disfrutado por las mayorías", comenta Ramón Mendoza, autor del libro *El socialismo de carne y hueso,* editado por primera vez en el año 2007.

Pero, ¿acaso ya no accede el pueblo a eso que antes estaba reservado para las élites? ¿Cómo debe ser la cultura en un país que aspire a cambiar estructuralmente? ¿Deben o no existir los museos? ¿Es realmente importante este debate?

"¿Cuántos pobres mandamos en el Teresa Carreño? Sus espectáculos no los decidimos, su programación es la de la clase social que nos consume diariamente. Y aquello de la cultura popular sin revisión alguna tampoco sirve, ¿o es que los diablos danzantes no son la representación del sometimiento del pueblo por su más antiguo enemigo, la iglesia terrateniente? En fin, hay interrogantes, pero si de algo ya estamos seguros, es que el arte debe ser despojado de su condición de compra-venta", finaliza Ramón.





OTRAS “ARTES” DUDOSAS

¿Por qué consideramos “nuestra” una práctica sanguinaria que llegó a los llanos venezolanos en el siglo XVI, de la mano de los colonizadores españoles? ¿Cómo se expandió hasta la ciudad?

“El arte de lidiar con toros”

Genios de la talla de Goya, Ernest Hemingway y Federico García Lorca, escribieron, hablaron y representaron de forma positiva la tauromaquia, que, según el Diccionario de la Real Academia Española (RAE), va desde el “arte” de un “torero” para “lidiar” con toros, a pie o a caballo, en un recinto cerrado conocido como la plaza de toros, hasta la confección de la vestimenta de estos hombres.

Los toreros se encargan de atacar al toro para lograr que traspase el “capote”, un instrumento pesado (entre 4 y 6 kilos) con una gran tela roja en forma de capa, hasta finalmente acabar con su vida mediante una espada llamada “estoque de muerte”.

La corrida de toros o toreo es el “espectáculo de masas” más antiguo de España. Sin embargo, la mayoría de los teóricos coinciden al señalar que estos actos taurinos tuvieron su origen en la época grecorromana.

En la España medieval estas actividades se dividían en dos, “la suerte de cañas” y “la suerte de acoso”. La primera consistía en, desde un caballo, matar un toro con una larga caña tipo lanza, mientras que durante la segunda se perseguía y derribaba a un toro en plena carrera, mediante una vara clavada en el cuadril del animal. Ambas eran consideradas grandes fiestas de gala, propias de la nobleza.

Venezuela colonial

La tauromaquia también se practica en Portugal (donde, a excepción de algunos municipios, no se le da muerte al toro en la plaza desde 1836, durante el reinado de María II), en el sur de Francia, y en países de nuestra región, como México, Colombia, Ecuador, Perú, Costa Rica y Venezuela.

En Venezuela con la llegada de los primeros ejemplares de ganado, traídos a América Latina durante la segunda mitad del siglo XVI, las actividades denominadas "toreo a caballo" y "suerte del derribo" se incorporaron como elementos de práctica únicamente de la clase colonial dominante, es decir, los espectáculos fueron practicados exclusivamente por los colonizadores al servicio del rey de España.

Mientras que los peones de hacienda (esclavos indígenas, africanos y criollos pobres) tenían como parte de las faenas de campo, el arreo y enlazado con ayuda de lanzas y sogas como recurso para controlar el ganado, no como espectáculo.

Entonces, ¿por qué algunos relacionan la tauromaquia con las faenas del campo? ¿Con nuestras costumbres?

"Si nosotros consideráramos que todas las tradiciones son buenas, en Roma todavía estuvieran echando esclavos a los leones", expresa José Salaverría, presidente de la organización "Matar no es Arte", quien agregó una descripción de lo inhumana que resulta esta práctica: "Agarran al toro más fuerte de la camada y lo apartan un rato, luego de eso lo meten en un camión a oscuras (el encierro), porque de lo contrario no va a embestir; después que el toro sale al ruedo viene lo que llaman el picador, quien le clava unas lanzas de 50 centímetros en el lomo, para que el toro baje la cabeza, y luego vienen los banderilleros, que les clavan una especie de palo decorado con unos anzuelos que van desgarrando el lomo del animal".

Un juego de intereses

Recordemos que en Venezuela la tauromaquia avanzó gracias a ciertos intereses empresariales. El escritor Carlos Salas cuenta en su libro *La Fiesta Brava en Caracas,* del año 1978, que "uno de los sucesos que impulsó la historia de la tauromaquia venezolana fue, sin duda, la inauguración de la plaza de toros Nuevo Circo de Caracas, construida en el

sitio donde antiguamente estuvo el Matadero Municipal de la ciudad, cuya iniciativa se debió al general Eduardo G. Mancera, quien fundó, con un millonario grupo de empresarios, una sociedad que denominó ‘Empresa Sindicato Unión’. Luis Muñoz Tebar y Alejandro Chataing fueron sus arquitectos”.

La primera corrida de toros realizada en este espacio de Caracas fue el 26 de enero de 1919, con los toreros españoles Serafín Vigiola, Torquito y Alejandro Sáez. Y por la noche hasta pasaron la película *El conde de Monte Cristo,* basada en la novela clásica de Alexandre Dumas padre y Auguste Maquet.

Luego, otros espacios fueron construyéndose de acuerdo con los requerimientos formulados en España, hasta que el 20 de enero del año 1933 se inaugura la famosa Plaza de Calicanto, en Maracay, cuya construcción estuvo a cargo de los hijos del general Juan Vicente Gómez, Juan Vicente y Florencio Gómez Núñez, quienes, atendiendo las solicitudes del dictador, construyeron una mezquita cercana a la “función” destinada como palco presidencial.

De Caracas fueron invitados periodistas, afectos y no afectos al régimen, entre ellos los escritores Francisco de León (Paco de Oro), Enrique Chaumer (Marqués de los Morrillos), Juan José Churión (Bachiller Mungía), Raúl Carrasquel y Valverde (Alonso Manchego), Arturo Uslar Pietri, Eliseo Delgado (Conde Federico), Oscar Villalba (Villafraile), Leoncio Martínez (Leo), y Ramón David León.

El diario *El Universal* del 21 de enero de 1933 publicaba: “Se ha celebrado la primera corrida de Feria, inaugurándose solemnemente la bella, coqueta y modernísima plaza de toros de la capital de Aragua. La plaza, repleta en todas sus localidades y graciosamente adornada con banderolas tricolores, presentaba un aspecto imponente. Casi todas las damas que prestigiaron el espectáculo vestían a la típica usanza española, brindando un supremo y seductor encanto”.

Además, la primera ganadería de toros pura casta de lidia en Venezuela se llamó “Guayabita”, propiedad de los hijos de Juan Vicente Gómez y un selecto grupo de empresarios.





MEJOR ES PINTAR

Mientras la Iglesia lo utilizó para dominarnos, otros lo transformaron en el arma necesaria para revolucionar nuestras saqueadas consciencias. Hoy, el muralismo resurge de las entrañas de una Latinoamérica herida, para recordarnos su condición de arte emancipador. Para muestra, un botón: Caracas.

Primero y principal

Antes de zumbarnos a la difícil tarea de intentar explicar ¿qué es el muralismo? vale la pena preguntarnos si cualquier pintura realizada sobre un muro es muralismo y de dónde sale nuestra rara tendencia a creer que todos son "grafitis".

"Por definición, el muralismo es una disciplina que consiste en hacer arte sobre un soporte mural. Ahora, siendo, como es, la forma de expresión humana más antigua que se conoce (recuerda las pinturas rupestres), lo que se ha hecho sobre los muros a lo largo de los siglos ha sido abundante y variopinto. Hoy en día no solo se pinta, se usa infinidad de recursos y estrategias para intervenir un muro. Eso ha generado un sinfín de géneros dentro del muralismo. Sin embargo, la gente habla siempre de grafiti porque es el género más reconocido, más invasivo, más presente en la vida cotidiana. Pero en realidad el grafiti es una gota dentro del océano. Si los muralistas solo quieren pintar con espray su nombre en los recovecos más inauditos de la ciudad, será un grafitero, si por el contrario es un heredero de la tradición mexicana, será un muralista, y si su vocación lo lleva a incidir sobre el espacio público alterándolo simbólicamente y motivando dinámicas humanas y sociales en el espacio donde pinta, se podría hablar de un artista urbano", explica el pintor y muralista Pablo Pérez Riesco, mejor conocido como "Kalaka".

El grafiti era practicado en Francia como un medio de protesta social; sin embargo, en Venezuela y en otras partes del mundo, como Nueva York (EE.UU.), donde en 1960 comenzó a manifestarse, terminó siendo utilizado para bombardear los espacios públicos

con el nombre o AKA (apodo) de quien lo pintaba, práctica individual y competitiva que permanece actualmente.

"Sí, como otras tantas herramientas de lucha de las clases pobres del mundo, el grafiti fue atesorado por el capitalismo. El capitalismo edificó héroes, lo convirtió en marca y moda, en un espejismo de desobediencia. El grafiti actualmente, y la mayoría de las veces, tributa al ego individual. El capitalismo nos lo vende y se da el vuelto, y el objetivo son los jóvenes, porque el sistema busca jodernos generación por generación", explica el muralista de Antimantuanos, Gsus García.

¿La tradición mexicana?

Entonces, ¿qué es el muralismo? El muralismo renació en tierras mexicanas tras la llegada de la revolución, momento en el cual a través de la pintura los artistas invitaron al pueblo al reencuentro con sus raíces, tras el desarraigo generado por el colonialismo español y la posterior dictadura de Porfirio Díaz (1876-1910), quien anhelaba (al igual que Antonio Guzmán Blanco en Venezuela) convertir México en Francia.

"El muralismo mexicano toma el muralismo como una acción política y cultural para la transformación de la conciencia popular, en este caso, la de un pueblo mexicano analfabeto al que había que revolucionar. El muralismo siempre ha sido una forma política de comunicación: a través de los muros de sus templos, la iglesia catequizó a sus acólitos, tanto en Europa como en la América colonizada. Pero prácticamente todas las civlizaciones ya desaparecidas echaron mano del muralismo. O sea, que no deberíamos hablar de raíces mexicanas. Los mexicanos son una raíz para nuestra tradición latinoamericana, son un episodio fundamental de la historia del arte (aunque los historiadores europeos los olviden flagrantemente), pero las raíces del muralismo se remontan al nacimiento del ser humano", nos acota García.

Precisamente el muralismo mexicano se hizo "famoso" dentro y fuera de México gracias a personajes como David Alfaro Siqueiros, José Clemente Orozco y Diego Rivera, conocido por negarse a las peticiones del adinerado político estadounidense Nelson Rockefeller, quien deseaba modificar el contenido del mural denominado 'Man at the Crossroads', donde se elogiaba tanto al socialismo como a la figura de Lenin. "La burguesía privilegió el arte de caballete y el muralismo se quedó para decoración, sin ninguna clase de preocupación.

Son los mexicanos los que rescatan el valor monumental, político, ideologizador y, sobre todo, el potencial inconmensurable del mural como forma de arte" agrega Kalaka.

Su paseo por Latinoamérica

Años después, en 1968, la experiencia mexicana se repetiría en países cercanos como Chile, donde nacería la Brigada Muralista Ramona Parra, impulsada por el Partido Comunista. Este grupo le brindó su apoyo públicamente al presidente socialista Salvador Allende a través del mural "El primer gol del pueblo chileno", que posee 24 metros de largo y alrededor de 5 metros de ancho. Sin embargo, durante el golpe de Estado, encabezado por Augusto Pinochet (y los Estados Unidos) en 1973, el mural fue cubierto con varias capas de pintura, casi de manera irreversible.

Ahora, ¿cuándo y cómo llegó el muralismo a Venezuela? "El muralismo en Venezuela nunca surgió con demasiada fuerza. No hay en su historia un movimiento muralista como lo hubo en México o Chile. Incluso en la actualidad, y algunos compañeros quizás estarán en desacuerdo, tampoco creo que haya un movimiento muralista. Solo hay un montón de artistas que estamos trabajando al mismo tiempo y haciendo cosas más o menos parecidas porque estamos demasiado marcados por el momento histórico que nos ha tocado", responde Pablo.

Sin embargo, para mí, una caraqueña inexperta en la materia, las calles de Caracas siempre hablan. Hay docenas de muros "rayados" y entre ellos varios que vale la pena detenerse a mirar.

Pero, además, en su conjunto, todo eso es parte de los distintos momentos históricos que hemos atravesado: viejos eslóganes electorales, consignas políticas, reivindicaciones sociales, denuncias espontáneas… el ingenio de un pueblo.

Una vez leí que, en pleno centro de Río de Janeiro, un famoso mural decía: "Esto demuestra que todos estamos locos: aquí la gente calla y los muros hablan". En Caracas no callamos, pero sí pintamos.

Índice



EDICIÓN DIGITAL
febrero de 2019
Caracas - Venezuela



¿Hace cuánto Caracas dejó de ser la ciudad de techos rojos o la que se derramaba a las faldas de un cerro bien pincelado? Tal vez nunca fue así. En todo caso, la de hoy cuesta reducirla a un epíteto o una imagen, de tan compleja y mixta, de tan contradictoria y diversa, no se deja describir en pocas líneas. Jessica Dos Santos, joven cronista que la recorre a diario, muestra una perspectiva que devela una capital doliente y festiva: doliente siempre, festiva siempre. Nos recuerda que las ciudades no son únicamente arquitectura, despliegue físico natural o artificioso, sino que son esencialmente la gente que las habita, que las recorre a pie, con sus costumbres, sus carencias, sus rabias, su historia y sus deseos. Aquí la palabra de Dos Santos logra su potencia máxima gracias al ojo de Albert Cañas, fotógrafo enamorado de una urbe que no sabe posar y sin embargo maravilla.




9 789801 442479


Gobierno **Bolivariano** de Venezuela | Ministerio del Poder Popular para la **Cultura**

Juntos por VENEZUELA